



Зои Лионидас

От погреба до кухни

что подавали на стол
в средневековой Франции

Дабы угодить господину своему!



SHOUT
SHARE **IT**

Продолжение увлекательной книги о средневековой пище от Зои Лионидас — лингвиста, переводчика, историка и специалиста по средневековой кухне.

Вы когда-нибудь задавались вопросом, какие жизненно важные продукты приходилось закупать средневековым французам в дальних странах? Какие были любимые сладости у бедных и богатых? Какая кухонная утварь была в любом доме — от лачуги до королевского дворца? Пиршества и скромные трапезы, крестьянская пища и аристократические деликатесы, дефицитные товары и давно забытые блюда — обо всём этом вам расскажет «От погреба до кухни: что подавали на стол в средневековой Франции».

Всё, что вы найдёте в этом издании, впервые публикуется на русском языке, а рецепты из средневековых кулинарных книг переведены со среднефранцузского языка самим автором.

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

- [Зои Лионидас](#)



- [Часть I](#)

- [Глава 1](#)

- [Снабжение](#)

- [Хранение](#)

- [Сосуды для консервирования](#)

- [Глава 2](#)

- [Глава 3](#)

- [Глава 4](#)

- [Глава 5](#)

- [Соль](#)

- [Вержюс](#)

- [Уксус](#)

- [Горчица](#)

- [Соусы](#)

- [Легкие соусы Средневековья](#)

- [Холодные](#)

- [Горячие](#)

- [Глава 6](#)

- [Глава 7](#)

- [Жизнь и карьера Гильома Тиреля, прозванного Тальеваном](#)

- [Поваренные книги Северной Франции](#)

- Поваренные книги Юга

- Часть II

- Глава 1

- Питаться по-дворянски
 - Питаться по-монашески
 - Есть как простолюдин
 - Отшельники и аскеты
 - Питание бедного студента
 - Обеды и ужины в казенном доме
 - Фастфуд Средневековья
 - Таверны и постоялые дворы
 - Перекусить в дороге
 - Скромная пища моряка
 - Подножный корм для солдата

- Глава 2

- - Частный столовый покой
 - Пиршественная зала

- Глава 3

- Посуда, важнейшие материалы
 - Посуда, разновидности
 - Общая посуда
 - Столовая служба

- Глава 4

- Глава 5

- Глава 6

- Глава 7

- Сладкий вкус Средневековья
 - Сахар
 - Десерты Средневековья

- Глава 8

- Безалкогольные напитки
 - Хмельной мед
 - Сидр
 - Пиво
 - Вино

- Глава 9

- Глава 10

- Несколько вступительных слов
 - Подготовка большого пира
 - Пиршественная трапеза
 - Роспись пира монсеньора де ла Марша
 - Роспись постного пира аббата Ланьи

- Список основной использованной литературы

- [notes](#)
 - [1](#)

Зои Лионидас

**От погреба до кухни: что подавали
на стол в средневековой Франции**

© Лионидас З., текст, 20223

© ООО «Издательство АСТ», 2023

Часть I

Приготовление пищи

Глава 1

Кладовые. Доставка и хранение продуктов

Снабжение

Основные продукты

Начиная разговор о снабжении, нам стоит для полной ясности определиться с терминологией и географией.

Итак, в первую очередь стоит вести речь о **самоснабжении** городов и сел — продуктах, выращенных самими жителями ради собственного стола и также ради продажи. Снабжение **ближнее** следует очертить в границах собственно феодального владения — герцогства, графства или сеньории. Снабжение **дальнее** в таком случае будет определяться границами королевства как такового. И наконец, снабжение **заморское** будет соответствовать современной международной торговле.

Что касается деревень, **самоснабжение** таковых вряд ли способно вызвать у кого-то недоуменные вопросы. В самом деле, деревня, сельская местность с древности и поныне представляет собой, грубо говоря, «организацию» по производству съестного, будь то продукты растительного или животного происхождения.

Меровингская Франция, поднявшаяся на развалинах римской провинции Галлии, была в первую очередь деревенской страной. В немногих сохранившихся городах еле теплилась жизнь, в частности, Париж ограничивался одним-единственным островком на Сене, откуда уже в последующие столетия распространится на оба ее берега. На юге, где дольше сохранялось римское влияние, не раз и не два случалось, что оставшееся в городе небольшое население уютно устраивалось на арене местного цирка, причем высокие трибуны служили отличными стенами для защиты.

Меровингское королевство было крайне бедно, более того, по стране из раза в раз прокатывались волны очередных варварских набегов, те или иные владения постоянно переходили из рук в руки, так что ради простейшего выживания горожане вынуждены были перемещаться поближе к земле — единственному источнику пропитания в те времена. Торговля пришла в глубочайший упадок, причиной тому было не только плохое качество дорог и постоянно свирепствующие на них шайки, но и отсутствие сколь-нибудь масштабного спроса, вызванного всеобщим обнищанием городского и сельского населения. Конечно же, целиком она не исчезла и исчезнуть не могла; отрывочные сведения, сохранившиеся до наших времен, говорят о сырах, доставленных

ко двору, пряностях и даже о китайском шелке, в который имели обыкновение облачаться варварские короли — однако, судя по всему, дальняя (и тем более заморская торговля) ограничивалась в это время исключительно удовлетворением потребностей двора и крупнейших феодалов, так что масштабы ее были по необходимости более чем скромны.

Оговоримся, судить о тех временах мы можем лишь весьма приблизительно; термин «темные века», прочно устоявшийся в исторической литературе, напомним, обозначает не «плохую жизнь» в те времена, но практически полное отсутствие письменных источников, причиной своей имеющее многочисленные войны и стихийные бедствия.

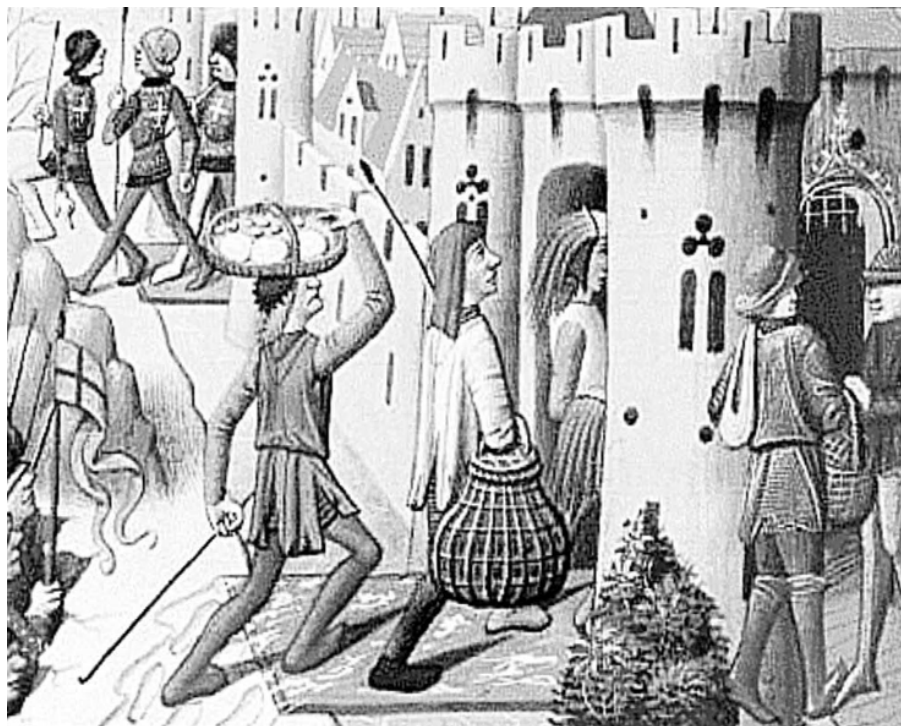
Итак, деревни, бывшие родиной для 95 и более процентов того населения, без всякого сомнения, кормили себя сами. Впрочем, натуральное хозяйство («сам произвел, сам и съел»), столь милое сердцу историков старой школы, если и существовало в чистом виде, то скорее всего приурочивалось к областям отдаленным и замкнутым на себе, к примеру, труднодоступным горным селениям. Но при том не следует забывать, что уже на очень ранней стадии, когда во времена Меровингов деньги были еще дорогой и достаточно редкой диковиной, постепенное (по необходимости) выделение ремесленного сословия неизбежно приводило к становлению соседского обмена — где за сшитые профессионалом сапоги или выкованный плуг покупатели платили тем или иным количеством продовольствия или собственных домашних изделий.

Более того, едва лишь страна постепенно успокоилась под сильным правлением меровингских королей, а прежние войны и нашествия остались в далеком прошлом, в стране стихийно стали появляться ярмарки. Попросту говоря, те небольшие излишки, которые все же оставались в крестьянском хозяйстве, превращали в объект для меновой (а позднее и денежной) торговли, причем излюбленным местом для этого становились территории религиозного паломничества, куда стекались многие сотни потенциальных покупателей: крупные церкви, посвященные Христу, Богородице или очень почитаемому святому. Раз возникнув, ярмарки приобретали циклический характер, закрепляясь на привычном месте порой на века, в частности, стоит упомянуть знаменитую ярмарку Ланди в окрестностях будущего Сен-Денийского аббатства (известную уже Цезарю и благополучно просуществовавшую вплоть до конца Средневековой эры). Торги здесь обыкновенно происходили ежегодно с 12 по 24 июня (приурочиваясь ко Дню летнего солнцестояния или, позднее, к Рождеству Иоанна Крестителя) и

прерывались единственно на время военных действий.

Таким образом, каждый крестьянин представлял собой торговца и покупателя в одном лице. К пестрой массе деревенского населения добавлялись немногочисленные горожане, сбывавшие здесь же продукты своего ремесла, а также представители местных сеньоров и даже монахи, сходным же образом приобретающие нужные им товары в обмен на то, что приносили их собственные земли, леса и пруды.

Бурный рост городов, начавшийся во времена Каролингов, мало изменил картину самоснабжения деревни, за исключением того, что к ней в том же качестве прибавилось самоснабжение города. Не стоит удивляться — любому из нас, в чьем «мегаполисе» еще сохранились окраины с «частным сектором», и поныне порой приходится лицезреть аккуратные квадратики огородов, а порой свиней или кур, которых рачительная хозяйка загоняет на ночь под крышу. Посему, твердо уяснив себе, что средневековый город в начале своего развития был продолжением деревни — *«деревней, обнесенной стенами»*, где по соседству с уважаемым монастырем, ярмаркой или на территории древнего римского поселения устраивался ремесленный люд. Городская цитадель продолжалась сплошным кольцом огородов, виноградников и полей, принадлежавших местным жителям. Для наглядности обратимся к цифрам.



Крестьяне, идущие на рынок. Неизвестный художник «Взятие Понтуаза». Марсиаль Оверньский «Вигилии на смерть короля Карла VII». Ms. Fr. 5054 fol. 91 v. Ок. 1477–1484 гг. Национальная библиотека Франции, Париж

В Париже, древней Лютеции, а позднее шумной столице французской монархии, вплоть до начала XX сохранялись многочисленные сады, а также дворы для скотины и птицы, причем одни только огороды занимали ни много ни мало 173 гектара земли, и к ним следует прибавить еще 35 га, находившихся под парижскими виноградниками. Во времена ничтожного Наполеона III, не столь далеко отстоящие от нас по историческим меркам, во владении парижан в пригородах продолжало находиться 1400 га пахотных полей, а в самом городе обреталось 9 тыс. крестьянских хозяйств, располагавших 1700 лошадьми, специально купленными для того, чтобы тащить за собой тяжелый плуг, а также 2300 дойными коровами.

В более ранние времена парижским огородам был едва ли не целиком отдан Маре — болотистый берег Сены, лишь постепенно застраивавшийся доходными домами и особняками знати, так что уже неизвестный парижский Горожанин, чей интереснейший «Дневник» благополучно сохранился до наших дней, из раза в раз жаловался, что во время осады города, предпринятой войсками дофина Карла (будущего Карла VII), город был практически отрезан от этого источника пищи, так как выходить за периметр стен в искомое время было опасно для жизни.

Подобная запасливость горожан, не желавших в течение долгих веков избавляться от своих прежних привычек, была вполне объяснима: урожай с собственных полей и огородов давал своему владельцу неплохую гарантию продовольственной безопасности на время засух и частых войн. Однако быстро растущему населению собственного производства уже не хватало, да и хватать не могло. Робер Фоссье, современный французский исследователь, специалист по истории средневековой Пикардии, приводит любопытный расчет, в соответствии с которым для того, чтобы прокормить население скромного по размерам, всего лишь 20-тысячного Амьена, требовалось ежегодно 8 тыс. тонн зерна, или в реалиях того времени 16–20 тыс. га пахотной земли (то есть круг диаметром не менее 18 км).

В реалиях, более понятных для русскоязычного читателя, можно выразиться следующим образом: представьте (грубо-приблизительно) средневековую Москву, располагавшуюся в пределах Китайгородской стены. Так вот, чтобы прокормить даже столь скромных размеров город, распахать пришлось бы не

только всю остальную площадь современной Москвы, но и Московскую область. Иметь под своим началом подобное хозяйство для батрака, сапожника или господского слуги было, как вы понимаете, совершенно невозможно. Посему, хочешь не хочешь, уже с самых ранних пор города приходилось кормить.

Без всякого сомнения, основой для городского снабжения было непосредственно окружающее тот или иной «мегаполис» кольцо деревень. Крестьяне охотно тянулись в город, где на специально выделенных для их удобства рынках могли сбывать продукты в обмен на товары городского производства. Конечно же, подобную массу следовало контролировать и постоянно держать под надзором, что вменялось в непосредственную обязанность особо выделенному для того чиновнику — т. н. купеческому прево. Торговля дополнялась целым рядом правил, в частности, в Париж крестьяне и крестьянки имели право являться лишь в определенные дни, после того, как ранним утром открывались ворота, и покидать пределы города не позднее сумерек.

Однако и этого источника в скором времени становилось недостаточно: мелкое хозяйство не всегда имело в своем распоряжении необходимые излишки, крестьянин или его супруга не всегда могли выкроить время, чтобы посетить порой далеко отстоящий от родной деревни город, — да и самого скромного количества товара, который они имели возможность предложить, не хватило бы на постоянно растущую массу городского населения. Посему, сколь о том, опять же, можно судить из нашего исторического далека, едва лишь в Каролингскую эпоху деньги перестали быть редкостью, а спрос на съестное установился на достаточно высоком уровне, в среде городского ремесленного населения стали все сильнее заявлять о себе профессиональные торговцы. Как было уже сказано, торговцем был по необходимости любой ремесленник, сбывавший свой нехитрый товар в обмен на то, что было нужно ему самому или его семье. Другое дело, что неизбежное расслоение и выделение из общей массы людей, располагавших достаточно крупным капиталом, способствовало становлению профессиональной оптовой и розничной торговли в городах. Подобный торговец, как правило, сам владел полями или стадами (в качестве примера можно привести парижских мясников, которым принадлежали стада, исчислявшиеся порой тысячами голов скота), или, наконец, рассылал своих приказчиков по деревням, поставив им целью скупку нужного товара и доставку такового в город. И уже в самом городе подмастерье или специально для того нанятый лавочный сиделец превращали продукты из соседних деревень в

звонкую монету.

Следует заметить, что перекупщиков подобного рода городские власти не любили, относясь к ним с крайним предубеждением как к потенциальным или реальным мошенникам, постоянно норовящим установить монопольно высокие цены или попросту надуть покупателя посредством недовеса, обсчета или залежалого товара, который ловко всучивался слишком доверчивому клиенту. Ради предотвращения подобных опасностей власти из раза в раз понуждали торговцев сходным товаром (к примеру, булочников или мясников) селиться вместе на особо выделенных для них улицах (чтобы подобным образом постоянно держать их в поле зрения), в лавки часто наведывались официальные «проверяющие», причем пойманного за руку прохиндея ждал чувствительный штраф, позорное шествие через весь город — под стражей, с негодным товаром, болтающимся на шее, а в самых тяжелых случаях — тюрьма или изгнание прочь из города с многолетним, а то и пожизненным запрещением заниматься своей профессией. Товары первой необходимости власти контролировали особенно тщательно, устанавливая в тяжелые времена «максимумы» цен или закупая за счет казны зерно в сопредельных землях — конечно же, с убытком, но это было все же лучше, чем повальный мор и массовое бегство.



Внутренний видкладовой. Неизв. худ. «Слуга, набирающийвино». Ханс Хоффман «Домашняя книга Менделя». Amb. 317b.f. 2°. Ок. 1607 г. Государственнаябиблиотека. Нюрнберг, Германия

Итак, ближнее снабжение составляло основу рациона городов и деревень (как о том с уверенностью можно судить по материалам раскопок, счетам купеческим, городским и вельможным, а также по известным нам средневековым поваренным книгам). Надо сказать, что подобное положение сохраняется и поныне, и вряд ли это может кого-то удивить: речь

шла о первейшей продовольственной безопасности, которую ближнее снабжение могло обеспечить в наилучшей мере. В частности, перечисляя товары ближнего снабжения, кормившие необъятное «чрево Парижа», уже упомянутый нами Горожанин добросовестно называет сыры из Бри, хлеб из соседних Корбея и Мелена, а также вишни, яблоки, бобы, миндаль и, конечно же, всевозможные виды мяса и молочных продуктов, доставлявшиеся из близлежащих деревень.

Бедра заключалась в том, что сам по себе этот вид снабжения, если можно так выразиться, «работал» достаточно надежно в случае, когда погода благоприятствовала и урожай выдавался как минимум не ниже среднего. Вплоть до нынешнего времени сельское хозяйство остается достаточно чувствительным к капризам погоды, что уж говорить о тогдашних невысоких технологиях, когда пара неурожайных лет кряду уже грозила деревне (и тем более зависимому от нее городу) нешуточным бедствием? Посему, едва начавшись, «Каролингское Возрождение» — становление латинской учености и обращение к римской науке, предпринятое при Карле Великом — повлекло за собой «ремесленную революцию» и вслед за таковой не только увеличение производительности полей и городского производства, но и высокий по сравнению с прежним рост доходов и потребления. Это последнее обстоятельство, в свою очередь, привело к бурному росту **«дальней торговли»** — товарами, доставлявшимися с морского побережья, из далеких и окраинных владений, за много дней (а порой и недель) пути от места их производства.

Оживление торговли (так как за увеличением спроса немедленно последовало предложение) волей-неволей вызвало настоящую «транспортную революцию». Как то обычно бывает, одно постоянно влечет за собой другое, а научно-техническая мысль во все века являлась самым грозным и непобедимым революционером, с которым ничего не могли да и не могут сделать власти предрежающие всех времен и народов.

Посему оживление торговли поневоле потребовало развития мореходного и речного транспорта, постройки вместительных торговых судов и обучения многочисленных мореходов, так как водный транспорт вплоть до Нового времени оставался самым надежным и удобным средством передвижения. К счастью, Франция не обделена реками, однако там, где водные пути сообщения отсутствовали, товары волей-неволей приходилось доставлять сухим путем, и это вызывало необходимость чинить и содержать в достаточно хорошем состоянии дороги (впервые со времен канувшей в Лету Римской империи возродилось

дорожное дело!), осушать или гатить болота, строить или чинить мосты и, наконец, охранять торговые пути от любителей поживиться за чужой счет, которые не переводились ни в какие времена.

В эту эпоху появляется и затем распространяется повсеместно тяжелая купеческая повозка на четырех колесах, вес которой составлял две с половиной тонны порожняком; для того чтобы тащить ее в нагруженном состоянии, требовались мускулистые лошади-тяжеловозы, которых нужно было изначально вывести или закупить за границей, обязательно подковать и кормить высококалорийным овсом... коротко говоря, оживление торговли привело в движение весь государственный организм. На местах торжищ или перевалочных пунктов, где торговые караваны останавливались на ночь, возникали города и селения с обязательным постоянным двором, одной или несколькими гостиницами и, конечно же, рынком и чиновниками для присмотра за порядком и взимания пошлины.

Оживление дальней торговли потребовало появления на свет новой профессии — торговца-оптовика заморским товаром, зачастую покрывавшего по необходимости сотни километров пути. В отличие от своего городского коллеги, подобный оптовик пользовался огромным уважением как человек, постоянно рискующий своим достоянием, а порой и самой жизнью, стремясь обеспечить выживание городов и сел. Впрочем, городские чиновники были в этом случае несколько иного мнения. Оптовая торговля ограничивалась строгими законами, в первую очередь направленными на то, чтобы не допустить вытеснения отечественных товаров более привлекательными или дешевыми привозными, посему во многих городах, кроме уже упомянутых пошлин, а также количественных ограничений (доходивших до полного запрета, например, многие города, желая оградить собственную винодельческую отрасль от конкуренции, запрещали импорт вина), чужеземным торговцам порой вменялось в обязанность перепродавать свой товар местным оптовикам, которые, собственно, пускали его в оборот. В частности, подобные правила касались парижского рыбного цеха — опустошив свои телеги и возы, а также получив законную награду за свой товар, «чужие» купцы могли закупить любой местный продукт в качестве экспорта, устроиться в городе на сколь угодно долгий срок, но не торговать самим. За нарушение ослушнику грозили строгие меры.

Еще одно ограничение на оптовую торговлю накладывал и сам товар — он должен был хорошо выносить дорогу, не портясь и не теряя своего качества, кроме того, пользоваться в месте назначения постоянным и массовым спросом или представлять

собой некий показатель роскоши и богатства, могущий привлечь внимание высших классов. Как мы увидим, все эти возможности так или иначе были реализованы тогдашним купечеством.

Итак, важнейшим товаром, закупавшимся в отдаленных землях, как ни парадоксально, может показаться, был хлеб, точнее — зерно. Подобному были две причины. Первая — случай, когда искомый город располагался на землях достаточно бедных и не слишком пригодных для выращивания злаков и потому истощал «домашний» запас слишком быстро. В качестве примера можно привести итальянскую Флоренцию, чьи бухгалтерские книги изучены в достаточной мере досконально (в то время как для многих французских городов работы остается еще очень много!). Итак, Флоренция истощала собственный хлебный запас в течение первых пяти месяцев после сбора урожая, после чего была вынуждена закупать зерно, сжатое на Апеннинских равнинах. Второй причиной выступала угроза голода. Расположенные на более плодородной земле французские города, сколь можно о том судить, прибегали к подобной мере в случае неурожая или угрозы голода, в частности Париж, если запас собственного зерна начинал подходить к концу, спешил закупить зерно в Нормандии, Артуа или же Геннегау, южная Тулуза покупала искомое в Лимани или Бургундии (через графство Руэрг), приморские Марсель и Нарбон прибегали в подобном случае к запасам, произведенным на полях прованского Арля.

Остается лишь удивляться хитроумию наших предков: уяснив себе, что дольше всего кхм... остается свежим живой товар, скотину гнали на расстояние сотен километров, в частности, путь венгерских коров, чья слава гремела на всю Европу, лежал вниз по Рейну, через немецкие Аахен и Майнц, Словению и вплоть до итальянской Венеции. Пути движения коровьих стад превращались в дело большой политики, немецкие Габсбурги стремились полностью подчинить своей власти поставку мяса на юг, а турки, во времена позднего Средневековья подчинившие себе часть Южной Европы, — перерезать этот путь, чтобы заполучить в свои руки столь мощный рычаг воздействия на итальянцев. Путь венгерских стад в Западную Европу был долог и нетороплив, останавливаясь на специально для того присмотренных лугах на несколько дней, а порой и недель, пастухи позволяли скотине отдохнуть и набрать потерянный вес, после чего дорога продолжалась, заканчиваясь лишь на венецианских бойнях.

Для рыбы использовались суда с резервуарами, где улов благополучно коротал свои дни вплоть до места назначения. Кроме того, удивительным проявлением средневековой смекалки

были, так сказать, «*скоростные маршруты*», самый известный из которых связывал нормандское побережье со столицей Франции. Вместо неповоротливой телеги улов навьючивали на спины легких на ходу коней, которых пускали вскачь до следующей станции, где купцов уже ждала наготове свежая упряжка. Подобные станции располагались друг от друга на расстоянии, которое способна промчаться галопом хорошо отдохнувшая лошадь, прежде чем от усталости она замедлит шаг — так что уже на второй-третий день свежая, остро пахнущая морем рыба попадала на шумные парижские рынки.

Птицу, скорее всего, везли в клетках (торговку с курами в клетках демонстрирует хорошо известный средневековый трактат о правильном питании — «*Tacuinum sanitatis*» — «Таблицы здоровья»). И наконец, объектом оживленной торговли становились овощи и фрукты, из тех, что могли выдерживать долгое путешествие, — так, наш добрый Горожанин упоминает «яблоки из Капандю» — города на крайнем юге Франции, исправно доставлявшиеся в Париж. И конечно же, предметами оживленного торга были всевозможные соленья, копчености, маринады.

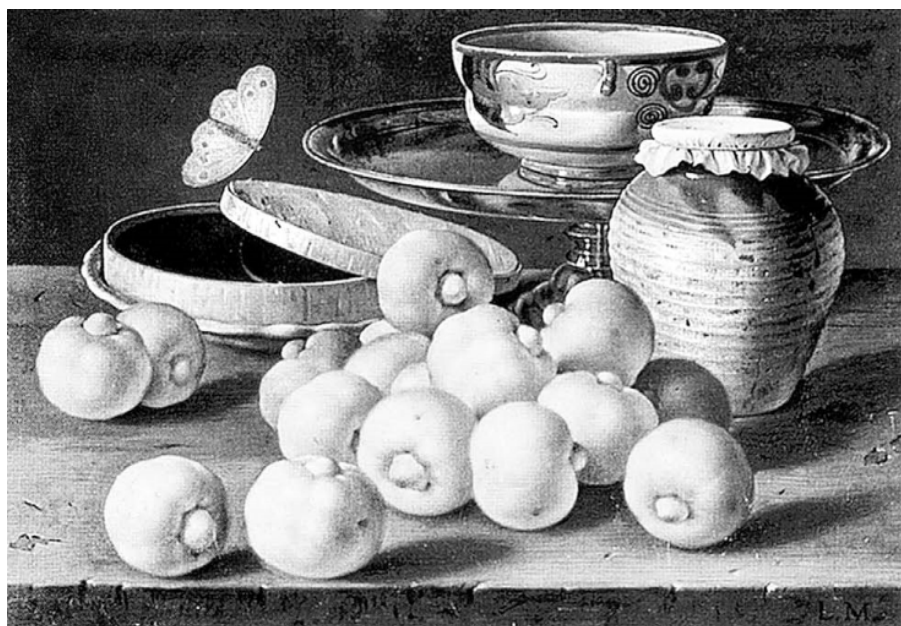
Повторимся, что и здесь смекалка тогдашнего человека проявляла себя в полной мере, в частности, использовались зимние дороги и санные упряжки, чтобы холодный воздух сам по себе замедлил порчу товара. Известны «технологии» сохранения товаров с помощью льда и снега; чтобы доморощенный «холодильник» как можно дольше не терял своих свойств, засыпанные колотым льдом рыба, мясо, масло и т. д. накрывались плотным слоем шкур.

И конечно же, одним из важнейших товаров дальней торговли была соль. Соль закупали в огромных количествах и города и деревни, без нее невозможно было сохранение многих пищевых продуктов на сколь-нибудь долгий срок. Соль была, если можно так выразиться, «стратегическим» товаром Средневековья, практически повсеместно областные династии присваивали себе монопольное право распоряжаться соляными складами, а в последние века средневековой эры привилегия эта постепенно превратилась в королевскую. Из Лангедока, Бретани и солеварен Бренна, где искомое вещество выпаривали в котлах или специальных отстойниках и затем мололи, просеивали и ссыпали в мешки, на конных упряжках, на телегах, и, наконец, на кораблях соль расходилась по всей территории страны, составляя порой даже предмет экспорта; в частности, международную торговлю этим товаром из раза в раз норовила подчинить себе знаменитая Ганза. Известно, что 23 мая 1449 года в руки английских пиратов

попало настоящее богатство: ни много ни мало 1840 тонн «белого золота», которое везли 60 голландских и фламандских и, наконец, 50 ганзейских судов.

И конечно же, дальняя торговля была просто немыслима без тогдашних «люксовых» товаров, предназначенных исключительно для аристократов и толстосумов из высшего купечества. Это были дорогие бургундские вина, оливковое масло, цитрусовые из Лангедока и т. д. В качестве показателей роскоши они доставлялись в небольшом количестве, но высокая цена и престижность, как видно, оправдывали все затраты.

Что касается торговли **заморской**, на память немедленно приходят пресловутые пряности, прибывавшие из далеких полусказочных стран и продававшиеся в буквальном смысле на вес золота. Спору нет, пряности в самом деле представляли собой один из самых дорогих и престижных товаров средневековой эры; в соответствующей главе мы поговорим о них в полной мере. Стоит безусловно согласиться, что важнейшим направлением заморской торговли — по определению сложной, дорогостоящей и крайне рискованной — были товары для высшей знати и богатейшей городской прослойки, всякого рода «диловины» и «деликатесы». Однако же надо заметить, что не менее важным ингредиентом торговли с соседними странами был все тот же хлеб, могущий в особо тяжелых для собственной страны условиях доставляться с островов Средиземного моря, из Священной Римской империи, а в конце средневековой эры — также из далеких славянских стран.



Горшок с горлышком, обтянутым плотной тканью. Луис Эгидио Мелендес. «Натюрморт с лаймами, коробкой сладостей и сосудами». Холст, масло. Ок. 1750–1775 гг. Музей Прадо. Мадрид, Испания

Доброй славой пользовались также сладкие греческие и испанские вина, представлявшие собой, конечно же, товар дорогостоящий, доступный по большей части своей сливкам общества, показатель богатства и высокого положения. Завозилось также дорогое оливковое масло из Испании и Португалии, а в качестве лакомств средневековая Франция была знакома с изюмом и арабскими финиками, а также сушеной и вяленой винной ягодой, тоже привозившейся из южных земель.

И конечно, возвращаясь к знаменитым пряностям, отметим, что по своей географической удаленности, сложности пути, а также полусказочному ореолу, их окружавшему, они не имели себе равных ни ранее, ни позднее искомого времени. Бросим беглый взгляд на их географическое происхождение. Сахар — изначально из Индии, умопомрачительно дорогой и посему применявшийся вначале как лекарственное средство против легочных и сердечных болезней, позднее, с появлением плантаций сахарного тростника в близлежащей Италии, он превратился в дорогой и лакомый десерт. Кроме того, в качестве дорогих импортных товаров Франция знала и высоко ценила горький сок алоэ, доставлявшийся с острова Сокотры (к югу от Аравии), камфару с Суматры и Борнео, галангу из Индии и Китая, китайский же остро пахнущий ремень, имбирь из Индии и Аравии, гвинейский перец из Западной Африки, цейлонскую и индокитайскую корицу, шафран из Италии и Испании, гвоздику с Молуккских островов, мускатный орех из Индонезии, цейлонский и индийский черный перец — короче говоря, география средневековой торговли охватывала едва ли не весь Старый Свет, не достигая, пожалуй, только Японии и азиатского севера.

Напоследок повторимся, что проблема бесперебойного снабжения не была и, пожалуй, не могла быть решена во времена Средневековья. Капризы погоды, неурожай, эпидемии и, наконец, военные действия немедленно сказывались на продовольственном пайке городов и сел. В частности, для того чтобы прервать снабжение той или иной крепости, для любой вражеской армии не было необходимости блокировать ее целиком, достаточно было летучих отрядов, постоянно держащих под надзором важнейшие дороги и речные пути, а также грабящих любой купеческий караван, который имел бы смелость

прорваться через кордон, — и для искомого города или даже области голод и лишения были обеспечены в полной мере. Постоянные антивоенные выступления, которыми заполнена история Парижа времен последнего века средневековой эры обусловлены именно тем, что любое потрясение подобного рода неизбежно обозначало для беднейших городских слоев недоедание, а порой и голодную смерть. На этом мы временно поставим точку и перейдем к вопросу о водном снабжении городов и сел.

Вода

Без воды невозможна жизнь, эта истина сохраняет свое значение как для Средних веков, так и для современности. К счастью, в отличие от многих стран мира, Франция никогда не была обделена водой. Широкие судоходные реки, сравнительно часто выпадающие дожди и, наконец, немалые резервуары подземных вод ни в прежние, ни в новые времена не заставляли ее жителей задаваться вопросом, где брать воду для приготовления пищи, для мытья или для скотины.

Надо сказать, что среди всех наземных и подземных вод наилучшей репутацией пользовалась вода, выпадающая с **дождями и снегом**. «Небесная вода» почиталась наиболее чистой, незамутненной пылью и грязью земной поверхности — да по сути, так оно и было, о кислотных дождях в те времена никто слыхом не слыхивал!.. Для дождевой и снежной воды зачастую ставили во дворе огромные бочки и чаны, ее собирали и хранили для приготовления пищи, требующей особенной чистоты — к примеру, для выпечки хлеба. Однако этот источник воды был ненадежен, и на все многочисленные хозяйственные употребления его, конечно же, не хватало.

Второй возможностью, впрочем, пользовавшейся не самой лучшей славой, была близлежащая **река, озеро или пруд**; для горожан с самым тяжелым случае — вода из крепостного рва, опоясывавшего со всех сторон городские стены. Однако застаивавшаяся во рву вода порой «зацветала» и забивалась илистой взвесью, в реках выпайвали и купали скотину, здесь же прачки стирали белье, кожевники и красильщики полоскали свой товар — короче говоря, прибегать к речной воде следовало, если не оставалось совсем никакого выхода. Посему для каждодневного, будничного потребления использовалась вода из подземных источников, которую набирали для своих нужд из колодезей или фонтанов.

Древнейшим из всех способов добраться до подземной водоносной жилы является, конечно же, рытье **колодца**. Во все

времена и во всех странах существовали знатоки, умеющие по косвенным признакам определить наличие в том или ином месте водоносной жилы. Судили по рельефу местности, по обильности рос, утренним туманам над впадиной, по скоплению водолюбивых растений (рогоз, камыш, люцерна), и, конечно же, всевозможными колдовскими методами.

Средневековые колодцы могли быть частными — располагаясь в подобном случае во дворе дома или замка, могли принадлежать некой общине (к примеру, живущие на одной улице объединяли усилия или нанимали на общие деньги рабочих для рытья колодца), цеху, монастырю и т. д. И наконец, любой город и любое мало-мальски крупное поселение имело в своем распоряжении общественные колодцы, из которых черпать воду мог любой желающий. Свои колодцы имели посады, располагавшиеся вне городской черты (в частности, в гасконских городах того времени, колодцев обычно бывало два — на расстоянии около 100 и 800 м от стены), и, конечно же, внутри стен, чтобы в случае осады не оказаться отрезанными от водных источников.

Техника рытья также не изменилась с тех времен: определив, что под землей залегает водоносная жила, очерчивали круг (реже — квадрат), соответствующий диаметру будущего колодца, после чего начинали рыть. Стенки выше водоносного слоя во избежание обвалов всегда облицовывались камнем, скрепленным известковым раствором (по крайней мере, именно такого рода колодцы были найдены при археологических раскопках в Эксе-ан-Провансе). Глубина колодца в современных единицах измерения варьировалась обычно от 0,8 до 2 м. Когда на дне начинала собираться вода, ее вычерпывали, чтобы продолжать работу, стенки от границы водоносного слоя выкладывались циклопическим способом — крупные, тщательно отесанные плиты удерживались на месте благодаря собственному весу.

Работа заканчивалась, когда лопаты упирались в глинистый водоупорный слой, поверх которого, собственно, и собиралось подземное озеро. Дно колодца обязательно устилали речным песком: этот фильтрующий слой постоянно очищал поступающую воду. Колодезная дыра сверху дополнялась высоким каменным ободом для защиты от случайного падения в дыру людей или животных, привлеченных запахом воды, для удобства пользования снизу мог делаться приступок (ср. фр. *marche* или *marchape*), на который можно было ставить пустое ведро, чтобы затем его наполнять. Добавьте к этому водоотводный желоб (ср. фр. *rigole* или *auget*), с помощью которого водой можно было наполнить каменное корыто для скотины, или бассейн для

выполаскивания свежепокрашенных тканей, или же лохань рыбака, в которой плескалась свежепойманная добыча, — и вы получите полное представление о средневековом колодце. Сверху его, как правило, закрывали деревянной крышкой, чтобы внутрь не попадала пыль и грязь, а для того, чтобы черпать воду, приспособляли привычный и для российского пейзажа деревянный журавль, или ворот, к которому было прикреплено ведро для спуска или два ведра, одно из которых опускалось и зачерпывало воду, в то время как второе одновременно поднималось вверх.

В бедных семьях обязанность приносить домой воду, нужную для мытья и приготовления пищи возлагалась зачастую на женщин и детей, однако состоятельные дома и вслед за тем городские власти имели обыкновение содержать на постоянном жаловании мужчин-водоносов (фр. *porteur d'eau*), чьи услуги были совершенно необходимы, к примеру, при тушении пожаров. В конце XIII века в столице официальное жалованье из городской казны выплачивалось 80 подобным водоносам (то есть, грубо говоря, на каждые три тысячи жителей столицы приходился один такой работник), приблизительно то же соотношение наблюдается в других городах. Кое-где водоносы объединялись в цеха, о чем, в частности, свидетельствует выполненный на их деньги витраж в Осерском городском соборе. Подняв на плечо коромысло, на каждом конце которого находилось деревянное ведро, подобный работник за один раз мог доставить заказчику до 40 литров воды.

Надо сказать, что со временем любой колодец имеет обыкновение засоряться палыми листьями, пылью, застоявшаяся вода зеленеет и становится неприятной на вкус, потому для профилактики подобного в городах для проверки качества воды в общественных колодцах иногда назначался специальный «колодезный смотритель» (фр. *puisatier*, нем. *Brunnenmeister*)^[1]. Осмотр и дальнейшая чистка колодцев были делом очень непростым, а порой и опасным, так как над зацветшей водой способна собираться шапка ядовитых газов. Обычно для этого нанимался какой-нибудь бедный мальчуган, которого обвязывали веревкой под мышки, давали в руки факел и в таком виде спускали вниз. Если подобный работник докладывал, что внизу ощущается неприятный запах, вода потеряла прозрачность или в ней плавают прошлогодние листья (или чего доброго — труп случайно утонувшей кошки!), колодец полностью вычерпывался, вода сливалась, дно чистили и по необходимости укладывали на него новый слой песка и гальки, после чего оставалось только ждать, когда емкость наполнится снова.

И конечно же, колодец, где постоянно стояла очередь из желающих наполнить ведра, служил местом сбора, соответствующим по значимости современному клубу. Здесь рождались слухи и сплетни, передавались новости и даже заключались сделки и брачные договоры.

Вообще, следует заметить, что в плане водоснабжения, как и инженерного дела, средневековые люди ничем не уступали в знаниях своим римским учителям. В городах прокладывались подземные водоводы из свинцовых и глиняных труб, их остатки постоянно обнаруживаются в процессе археологических раскопок и просто случайно — во время строительства того или иного современного здания. Вода поступала в городские фонтаны, о которых у нас сейчас пойдет речь, и даже в дома состоятельных граждан! В те времена это была головокружительная роскошь: не требовалось тратить силы, чтобы таскать тяжелые ведра: вода сама собой струйкой лилась из выступающей из стены трубки или фонтана в саду. Но, повторимся, подобное могли позволить себе далеко не многие, и большинство городских жителей вынуждены были набирать свои ведра у общественного фонтана, а за неимением такового — из ближайшего колодца.



Запечатанный кувшин. Луис Эгидио Мелендес.
«Натюрморте кувшином, хлебом и столовой посудой». Холст,
масло. Ок. 1775–1800 гг. Музей Прадо, Мадрид, Испания

Фонтаны (ср. фр. fontaines или rompes) по сравнению с колодцами были в достаточной мере малочисленны. Так в З-тысячном Лионе их насчитывалось всего шесть или семь, в Париже — 15, в Шартре всего один «Фонтан Сен-Андре», и также по одному в Дижоне или Перигё. Удивительного в этом ничего не было: за неимением электромоторов единственным способом заставить воду литься из фонтана был перепад высот.

Посему фонтаны были возможны только в тех местах, где источник располагался в горах, откуда низвергающуюся вниз воду можно было заключить в свинцовые или глиняные трубы и подать к месту назначения. Внутренность фонтана по виду напоминала гриб, энергия начального падения, к счастью, мало меняющаяся с расстоянием, своим напором толкала воду вверх, в широкую часть внутреннего гриба, откуда та выливалась через водоотводные трубки. Средневековый фонтан обязательно располагал каменным бассейном и водостоком, не позволявшим ему переполняться. Фонтан мог иметь как непритязательную форму (многогранника, пирамидки и т. д.), так и представлять собой довольно изящное произведение искусства, украшенное лепниной, фигурами людей и животных и т. д.

Вслед за колодцами фонтаны могли быть частными — располагавшимися в саду того или иного богатого дома (в частности, без центрального фонтана совершенно не представим был куртуазный «сад любви»), цеховыми или больничными и, наконец, общественными, возле которых стояла неизменная очередь за водой и перемывались косточки, у фонтанов назначали встречи влюбленные. По шутливому выражению одного из исследователей, Р. Фоссье, это был настоящий «женский парламент»! Фонтаны располагались как на открытом пространстве (в этом случае они назывались «отдельно стоящими»), на перекрестках, а также вделывались в передний фасад некоего здания или крепостную стену города, как правило, недалеко от ворот, так что любой входящий или выходящий мог по желанию наполнить водой сосуд. Знаменитые львиные морды в итальянских городах или маски горгулий на стенах, из раскрытых клювов и пастей которых вытекает вода, являются как раз представителями подобного класса водоотводных сооружений. Кроме того, Средневековые знали крытые фонтаны, напоминавшие своим видом небольшой павильон, в то время как в середине сооружения поднималась фонтанная башенка. Крытый фонтан был удобен тем, что защищал собравшихся людей от непогоды и одновременно фонтанная чаша куда менее засорялась пылью и грязью.

Порой фонтаны превращались в настоящие произведения искусства, в частности, счетные книги Руана свидетельствуют:

«Далее, сказанными же городскими советниками, уговорено было выплатить Полю Муссельману, скульптору, за его труды по возведению из пяти тесаных камней пяти же статуй, высотой около III футов и III дюймов, для фонтана, что подле (ворот) Машакр, как то изображения Богоматери с Младенцем, и вкупе с тем еще IV изображений епископов, как то св. Меллона, св. Романа,

св. Никасия и св. Одена, сумму в двадцать турских ливров».

Вслед за колодцами фонтаны со временем также забивались илом и песком, трубы превращались в решето — короче говоря, столь сложная водоотводная система требовала постоянного присмотра, а порой и ремонта. По этой причине во времена Столетней войны и прочих конфликтов, наполнивших собой историю Франции, большинство фонтанов пришли в негодность. Кроме того, большая их часть показалась привередливым потомкам слишком простыми и незатейливыми и посему была уничтожена и заменена на более вычурные произведения искусства позднейших эпох, и в результате к настоящему времени сохранились буквально единицы подлинных средневековых фонтанов в музеях или под открытым небом, а в память об уничтоженных — изображающие их миниатюры или описания путешественников.

На этом мы закончим параграф о водоснабжении городов и сел и перейдем к следующему пункту обсуждения.

Кладовые и погреба

За отсутствием холодильников и невозможностью изо дня в день запасаться новыми продуктами (что было дорого и требовало немало времени) средневековые люди с достаточной изобретательностью подошли к вопросу о создании в своих домах или специально для того выделенных зданиях запасов на ближайшее время. В особенности остро вопросы такого рода стояли зимой, когда найти свежие продукты было достаточно затруднительно. Кроме того, запас обязательно следовало иметь на случай неурожая, чтобы с его помощью хоть как-то дотянуть до следующей жатвы.

Посему простейшей возможностью для хранения непортящихся продуктов, а также тех, которые постоянно должны были быть под рукой у хозяйки или повара (к примеру, соли, хлеба, приправ и т. д.), была вделанная в стену небольшая **ниша**. Этот рудиментарный шкафчик снабжался одной или несколькими полками, на которых уютно размещались блюда и бутылки.

Куда более надежным и вместительных хранилищем полагалась **кладовая** (ср. фр. *garde-mengier* или *solier*), обычно представлявшая собой низкую пристройку к единственной комнате в бедном крестьянском или городском доме или вместительное помещение рядом с кухней, если речь шла о богатом поместье или монастыре. Как правило, подобные кладовые располагались с той стороны дома, куда не попадали прямые солнечные лучи, и посему содержимое было в достаточной мере застраховано от нагревания. Для вентиляции в пристройке могли делать одно или несколько слуховых окон. «Дневник парижского горожанина» вскользь замечает, что для подобных окон были предусмотрены ставни — как средство защиты от пожара, чтобы через подобное окно внутри не оказалась случайная искра, кроме того, в летнюю пору подобным образом можно было уберечь содержимое кладовой от назойливых насекомых.

Эти старинные кладовые мало отличаются от тех, что и сегодня порой можно видеть в деревнях. Каждый, кто жил или бывал в достаточно удаленном от городской цивилизации районе, легко представит себе подобное полутемное изнутри помещение с плотно закрывающейся дверью (чтобы не проникли грызуны), где на полу стоят бочонки и лежат мешки с репой, морковью, зерном и т. д. В кладовой всегда присутствует множество полок и полочек, на которых вольготно располагаются домашние соленья

и маринады, а с потолка на крючьях свешиваются окорока или пучки засушенных трав.

В богатых поместьях и монастырях, где кормить требовалось одновременно сотни людей (не будем забывать, что господин обязан был обеспечивать пищей слуг и служанок, а заодно и время от времени приглашать к обеду многочисленных гостей), для хранения продуктов могли выделяться даже **отдельно стоящие здания**. В частности, о подобном хранилище «в деревенском поместье» упоминает автор «Парижского домоводства» — по всей видимости, купец, отнюдь не стесненный в средствах. В подобной «риге» (grenier) у него хранится «зерно, сало, сыры и прочие припасы». В этом случае «риги» для хранения продуктов располагались, как правило, на задних дворах, рядом с прочими службами богатого дома: пекарней, прачечной, винным погребом и т. д.

В господских домах среди кухонной челяди обязательно выделялся «кладовой» лакей, носивший также имя garde-manger или gardemengier, в обязанности которого входило вести учет и вовремя пополнять кладовые запасы, следить за свежестью продуктов, а также беречь их от нечистой на руку прислуги. Во дворцах королей или представителей высшего дворянства при кухне существовала особого рода «кладовая служба», которую, усиливая путаницу, также именовали garde-mengier. Так, к примеру, при дворе короля Иоанна Доброго она включала в себя «двух кладовых кухмистров» (ср. фр. escuyer de cuisine — на подобную должность обычно назначали неродовитых дворян, и она полагалась в достаточной мере почетной) *вкуне с казначеем или же двумя*.

В качестве особой разновидности кладовой мог выступать чердак — здесь имели обыкновение хранить сухие продукты, к примеру, зерно или соль. Уже упомянутый Горожанин в своем «Дневнике», могущем служить настоящей энциклопедией каждодневной жизни тогдашнего представителя среднего класса, с неудовольствием отзывается о торговцах, хранивших у себя на чердаках целые мешки грецких орехов, чтобы удерживать как можно дольше высокие цены на этот товар.

И наконец, **погреба** во многом могли заменить наши современные холодильники. Подобные подвальные или полуподвальные помещения отличались тем, что даже в самую жаркую летнюю пору внутри сохранялась прохлада. В простейшем варианте, характерном для крестьянских или бедных городских домов, погреба представляли собой квадратные или четырехугольные ямы, вырытые под полом основного здания. Погреб, как правило, имел крепко утрамбованный пол и

выровненные стены, причем вся внутренность подземного хранилища могла обшиваться деревом (для сохранности от пожаров его в свою очередь покрывали штукатуркой или гипсом). С земли вниз вели несколько ступенек; в домах бедняков для этой цели, по всей видимости, использовались приставные лестницы, до нашего времени не сохранившиеся. Сверху погреб закрывался крепкой крышкой — для того, чтобы внутрь не проникал теплый домашний воздух и, конечно же, в целях безопасности. Для вентиляции погреб также мог снабжаться небольшим слуховым окном со ставнями — не отличаясь в этом аспекте от кладовой.



Хуан Фландерс. Колодец. «Христоси самаритянка». Дерево, масло. Ок. 1490–1504 гг. Луврский музей. Лувр, Париж, Франция

Погреба замков, монастырей или крупных купеческих домов представляли собой объемистые помещения с куполообразными потолками, поддерживаемыми одной или целым рядом колонн. Подобные погреба облицовывали кирпичом или даже тесаным камнем, таким образом надежно защищая сложенные внутри запасы от пожаров, грызунов и прочих бед. Как и кладовые, погреба могли снабжаться полками, что, впрочем, не исключало возможности укладывать тюки и бочки прямо на пол. Надо сказать, что в богатых домах устраивали не один, а целую анфиладу погребов или полуподземных хранилищ, каждое из которых имело свое собственное предназначение.

В первую очередь это, конечно же, были винные погреба, заполненные бочками, бутылками и запечатанными кувшинами с вином, местным и привозным. В подобные погреба виноделы закладывали свою продукцию для созревания, купцы использовали погреба как склады для товара, предназначенного для путешествия или отправки на рынок, в крупных поместьях это был погреб для хранения бочек и бутылей для каждодневного потребления, пиров и, наконец, в подарок почетным гостям.

Не менее важен в хозяйстве был мясной погреб (ср. фр. *lardier* или, на латинский лад, *carnassaria*), где могла размещаться копильня, а также хранилось свежее, соленое или копченое мясо, а также колбасы, до которых средневековые французы были немалые охотники. Подобное помещение зачастую превращали в ледник: в частности, в Париже вплоть до XIX века лед доставляли с недалеко расположенных гор самостоятельно или же нанимая для этого особых людей. Свежее мясо на льду сохранялось дольше, то же касалось рыбы и птицы. Для колбас в стены или в потолок вделывались крюки, откуда они свешивались вниз и отрезались по мере надобности.

«Роман о Лисе» — известный памятник французской литературы Средних веков, упоминает рачительного хозяина, у которого в подобном хранилище находятся мясо и солонина, разрубленные на четыре части туши дичины, сосиски и колбасы, мало того, существует также молочное хранилище, где уютно располагаются кувшины со сливками, куски масла и головки сыра, на полу стоят корзины, до отказа набитые яйцами, а с потолка свисают связки лука и бобов. Впрочем, как и следует главному герою плутовского романа, Лис пополняет свои запасы, опустошая погреба и кладовые глуповатых соседей.

Погреба и кладовые полностью решали задачу размещения хозяйских запасов; зато следовало принять меры, чтобы пища как можно дольше оставалась аппетитной и свежей.

Средневековое консервирование

Вопрос долговременной сохранности продуктов питания вплоть до Нового времени постоянно оставался на повестке дня. Зимой пополнение запасов становилось затруднительным, поэтому пищу следовало запасать впрок, чтобы протянуть до следующего урожая. Летом ситуация становилась обратной: добыть свежую пищу было сравнительно несложно, однако на жаре она портилась очень быстро, так, что порой ее не успевали даже довести до ближайшего рынка. Впрочем, не следует недооценивать смекалку и хитроумие людей той эпохи и полагать, что до появления холодильников и прочих достижений современной технологии им приходилось питаться неведомо чем (а миф этот упорно не желает умирать, крепко угнездившись в околonaучных работах всех родов и видов и, наконец, на просторах интернета).

Для того чтобы понять механизмы консервирования, а также пути, по которым к ним шла человеческая мысль, стоит задаться вопросом, что есть «порча» продуктов? Опять же, с точки зрения нашего технологического века мы не затруднимся с ответом: перед нами результат деятельности гнилостных микроорганизмов, разлагающих продукт для собственного питания. В результате их жизнедеятельности в продукте образуются ядовитые для человека соединения, и еда становится даже на вид неаппетитной, приобретает тяжелый запах и неприятный вкус. Угощаться подобным продуктом становится порой смертельно опасно, что уже в древности человечество узнало на собственном горьком опыте.

Посему процесс консервирования, опять же, с биохимической точки зрения, сводится к тому, чтобы на очень ранней стадии стерилизовать продукт, истребив случайно попавших в него гнилостных микроорганизмов и надежно изолировать его от окружающей среды (то есть, к примеру, поместить в герметически закрытую посуду). Другой путь состоит в том, чтобы создать химическую среду, делающую невозможной жизнедеятельность вредоносных микробов, или, наконец, сознательно ввести в продукт доброкачественные микроорганизмы, продукты жизнедеятельности которых убийственны для бактерий, вызывающих гниение. Надо сказать, что человечество в своем развитии благополучно воплотило в жизнь все три возможности; хотя предки наши, не имея никакого представления о микромире,

винили в порче продуктов «гнилой воздух», и, даже когда бактерии были открыты, их долгое время почитали не причиной, а порождением такового. Но для нашего рассказа это дела не меняет.

Итак, умение использовать в своих целях доброкачественные бактерии привело к возникновению хлебопечения (дрожжи), **сыро-** и **пивоваренного** дела и, наконец, **виноделия**. Но на этих способах, дававших на выходе новый аппетитный продукт, мы сейчас останавливаться не будем, так как они в достаточной мере нами рассматриваются в других главах и также в первой книге этого цикла.

Высушивание

Среди кухонных куч, найденных на месте неолитической деревни у озера Паландрю (Дофине, Франция), датируемой временем ок. 5 тыс. лет назад, среди прочего были обнаружены яблоки, аккуратно разрезанные на две половинки и столь же аккуратно высушенные для дальнейшего хранения. В самом деле, гнилостные бактерии не могут существовать без воды; и посему высушивание, по всей видимости, пришло к нам исконно из достаточно жарких и засушливых частей планеты. Для развития этой техники не нужно было ничего, кроме наблюдательности и умения извлекать из полученной информации правильные выводы. Не раз в пустынях случалось (и случается до сих пор) находить мертвых, высохших в жарком песке ящериц и змей, которых по необходимости можно употребить в пищу. Фрукты, сброшенные на жаркую африканскую землю, также имеют способность засыхать и превращаться в сладкий и достаточной питательный первобытный десерт. Предки наши отличались, без сомнения, внимательностью и умением извлекать пользу из любого случайного наблюдения. Высушивание рыбы в прибрежном песке или развешивание улова на солнце и ветру и сейчас практикуется у народов, ведущих традиционный образ жизни.

Можно предположить, что изначально готовый продукт использовали как есть, но позднейшие умения — поддерживать огонь в костре или очаге и хранить воду в кожаных бурдюках и глиняных сосудах — привели к тому, что сушеные продукты стало возможно подолгу вымачивать, значительно их при том смягчая, а также использовать для приготовления всевозможных блюд, включая мясные или овощные рагу, супы и даже компоты.

Умение высушивать **зерно** на солнце и ветру, а также над огнем очага, по всей видимости, является одним из древнейших кулинарных открытий, сделанных человеком. Уже в

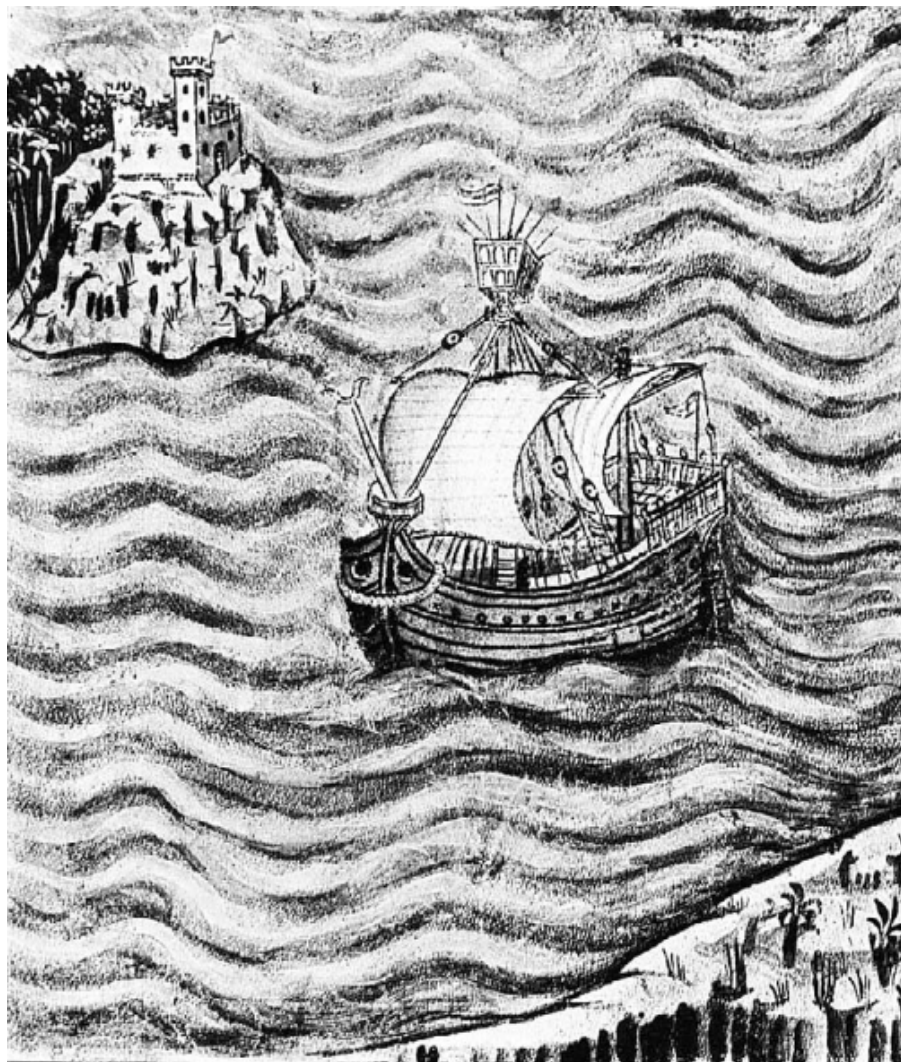
незапамятные времена было замечено, что подсушенное тем или иным способом зерно хранится куда лучше сырого, не прорастая раньше времени; более того, сушеное зерно куда охотней впитывает влагу, и потому куда быстрее размягчается в котелке и легче поддается обработке, а сделанная из него мука хранится дольше и куда сытнее и приятней на вкус. Из этой муки многие первобытные племена умели (а порой и умеют сейчас) изготавливать лепешки, смешивая ее с медом и сушеными фруктами, причем лепешки эти не требуют дополнительной обработки, долго хранятся и отлично утоляют голод, что делает их незаменимым подспорьем для охотника или пилигрима.

По всей видимости, подобные нехитрые технологии могли как передаваться от одного народа к другому, так и изобретаться самостоятельно в разных уголках планеты. В Древнем Египте часть зерна каждого нового урожая слегка подсушивалась и сохранялась в качестве «неприкосновенного запаса» на случай, если в следующем году разлив Нила окажется недостаточно высоким. Если опасения оказывались напрасными, подсушенное зерно использовалось для посева, а запас формировался заново, уже из нового урожая.

Если мы вернемся во Францию, то сразу же обратим внимание, что техника изготовления вермишели, макарон и прочих изделий из подсушенного теста, в отличие от Италии и мусульманской Испании, оставалась там совершенно неизвестна вплоть до наступления Нового времени, когда захлестнувшая страну мода на все итальянское принесла с собой среди прочего распространение блюд из макарон и спагетти. В Средние века тесто использовали строго по назначению: для выпечки хлеба и пирогов. Однако если высушить пирог было делом весьма проблематичным, хлеб с легкостью поддавался этой процедуре, причем на выходе получались **сухари** и **галеты**, в настоящее время называемые «морскими», а в Средние века носившие наименование «военных» (*biscuits de guerre*).

Кстати говоря, само слово «бисквит», чье значение столь немилосердно исказил русский язык, в буквальном переводе значит «дважды пропеченный» — а попросту говоря, сухарь. Действительно, для изготовления подобной непритязательной пищи хлеб выпекался два раза: первый раз обычным способом, до получения каравая или сухого печенья, второй — высушивался в остывающей хлебной печи до такой степени, что превращался в прочный, как дерево, сухарь, съесть который было невозможно, не размочив предварительно в воде или вине. Зато «военный сухарь» мог храниться до года, а то и более, требуя единственно защиты от вездесущих насекомых и крыс. Без запаса подобных сухарей не

осуществлялся ни один военный поход, в частности, именно ими питались крестоносные войска на всем пути к Святой земле и обратно. И наконец, по достоинству эту простую и сытную пищу оценили моряки, вынужденные порой проводить в плавание месяцы напролет.



Корабли. Неизвестный художник. «Соленая вода». Ибн-Бутлан «Taqiim Sanitatis». Casanatense 4182, fol. 23. Ок. XIV в. Библиотека Casanatense, Казань, Италия

Кроме зерна, хлеба и сухарей высушиванию подвергались иные продукты. Так, уже около 12 тыс. лет до н. э. обитатели нильской дельты имели обыкновение высушивать **рыбу** и **птицу** под лучами жаркого африканского солнца — подобная практика

пережила тысячелетия, вплоть до того, что ее свидетелем оказался греческий историк Геродот (V век до н. э.). Вавилоняне имели обыкновение превращать сушеную рыбу в подобие густой пасты, которой затем по мере необходимости заправляли супы. Об умении жителей варварской Европы высушивать впрок свои запасы свидетельствует Диоскорид.

Александр Македонский, на пути в Индию пересекая горный Белуджистан, также оказался свидетелем подобных практик, причем в тамошнем суровом климате умение сохранять продукты впрок было воистину вопросом жизни и смерти. Один из его сопровождающих записал, что в этих местах часть улова немедленно поедается сырым, но крупную жесткую рыбу туземцы имеют обыкновение высушивать на солнце, а затем превращать в подобие муки, годной для изготовления грубых хлебов и лепешек, а также на корм скоту, вынужденному питаться подобным образом за неимением достаточного количества травы. В Китае с незапамятных времен сушили змей, уток, акулы плавники для приготовления супов, а также морских улиток, голотурий и креветок. В Японии уже за 10 тыс. лет до н. э. охотники и собиратели высушивали впрок **мясо**, рыбу и съедобных моллюсков.

У каждого региона были свои рецепты для этого нехитрого действия; так, рыбу порой раздвигали поперек, чтобы кровь в разрезанных сосудах высыхала быстрее, прежде чем развесить куски мяса или рыбы туши для высушивания на солнце, их били палками, прессовали положенными сверху камнями, давили и выкручивали, и даже прыгали на них, чтобы таким образом быстрее удалить внутренние жидкости. Для ускорения процесса и придания конечному блюду более изысканного вкуса мясо или рыбу подсаливали, мариновали или варили, прежде чем собственно высушить на солнце, ее натирали чесноком, пряностями и т. д.

Римская армия была бы невозможна без огромных складов, куда свозились твердые сыры, сушеные фрукты и куски мяса и, наконец, соленая рыба, составлявшая рацион солдат и офицеров при переходах через леса и степи, причем каждый пехотинец нес на себе скрупулезно отмеренное количество продуктов, должных обеспечить его пропитание на заранее оговоренное количество дневных переходов.

Сушеные фрукты, мясо, рыба также не забывались и в средневековую эру. Сушеное мясо, вымоченное в воде и сваренное затем в супе, было привычной зимней пищей небогатого населения города и деревни; «северные люди» — норманны, в старорусских летописях превратившиеся в «варягов», привезли с

собой во Францию технологию высушивания разделанной вдоль рыбы на распорках и веревках, а порой даже на мачтах кораблей, так, что студеный морской ветер в скором времени превращал рыбное филе в нечто, напоминающее по текстуре древесину. Высушенная подобным образом треска (stockfish) упоминается среди рецептов «Парижского домоводства» — любопытной и весьма объемной «инструкции», в которой богатый купец обучает свою молодую жену тонкостям ведения домашнего хозяйства. Без всякой дополнительной обработки подобная рыба могла храниться в кладовой до двух лет; прежде чем отправить в котелок, ее следовало основательно отбить деревянным молотком, а еще лучше — после того порезать на тонкие ломти.

Средневековые знали даже особую профессию — вымачивателя сушеной рыбы; занимались этим преимущественно женщины. Порой изобретательные рыбороторговцы во время движения по реке в сторону того или иного рыночного города прикрепляли связки рыбы к длинной веревке, которая тянулась за кормой, так, что рыба к моменту продажи в достаточной мере успевала размягчиться и могла почти сразу отправиться в кастрюлю. Еще один рецепт, относящийся к XIV веку, советует вымачивать сушеную рыбу в масле, чтобы таким образом вернуть ей утерянную мягкость, и затем подавать к столу с горчицей.

В XIV–XV веках, когда климат Франции, ранее теплый и влажный, с наступлением т. н. малого ледникового периода стал постепенно меняться к худшему, высушивание на открытом воздухе вынужденно сменилось строительством особых сушилен, где на солнце и ветру ломти мяса, рыбы или фруктов, в достаточной мере защищенные от кошек, птиц и прочей живности, в течение долгих месяцев приобретали желаемую текстуру и вкус. К началу Нового времени, когда соль постепенно стала доступна даже небогатым крестьянам и горожанам, высушивание мяса и рыбы превратилось в прерогативу исключительно беднейших слоев населения, впрочем, этот период истории уже выходит за рамки нашего повествования.

Надо сказать, что сушеные фрукты — любые, за исключением citrusовых, подобной обработке не поддающихся, — играли в Средневековье совершенно особую роль. Дело в том, что высушивание, удаляя из фруктовой мякоти внутренние жидкости, способствует сильной концентрации фруктозы, так что для небогатых слоев населения, не имевших денег на закупку головокружительно дорогого сахара или доступа к скромным запасам меда, сушеные фрукты были одним из очень немногих доступных десертов.

Западная Франция с незапамятных времен славилась своим

черносливом — вплоть до нашего века эти мелкие темные сливы оставляют на ветвях до полного созревания, а затем встряхивают ветки, чтобы фрукты падали на специально для того разложенные на земле куски полотна. Затем их в течение нескольких дней высушивают, постоянно переворачивая, и, наконец, подвяливают или слегка коптят в местной печи для выпечки хлеба (или специально для того построенной печи, если речь идет о большой партии для продажи). Готовый чернослив можно есть в первозданном виде или вымачивать в вине. В конце средневековой эры, когда алхимики в поиске эликсира вечной жизни научились перегонять спирт, появились и рецепты крепленых вин, настоянных на черносливе, причем сами фрукты служили отличной закуской к основному напитку.

С **изюмом** и сладким «изюмным вином» были прекрасно знакомы еще римляне, как о том свидетельствует поваренная книга Марка Апиция, жившего в I в. н. э. Французы отдавали должное «испанскому» темному изюму, который уроженцы Малаги имели обыкновение изготавливать из местного винограда «мускатель», оставляя грозди высыхать на жарком солнце или раскладывая их на специально для того предназначенных кусках полотна. Высоко ценился также золотистый «смирнский» изюм, который купеческие караваны доставляли из Греции и Турции, и, наконец, знаменитая «коринка» — крошечные ягоды черного винограда, которыми с незапамятных времен славился греческий Коринф. Надо сказать, что коринка была излюбленным лакомством еще наших прабабушек в начале прошлого, XX века, и окончательно исчезла со столов уже после Второй мировой войны.

Кроме того, с древнейших времен сушеные фрукты в баулах купцов путешествовали на огромные расстояния, знакомя французов с экзотической для них пищей далеких стран. Так, **инжир**, называемый также смоквой или винной ягодой, во все времена был излюбленным лакомством населения Ближнего Востока и Северной Африки. К сожалению, свежие ягоды необходимо использовать сразу же, как только они сняты с дерева, уже через несколько часов инжир, оставленный, так сказать, на произвол судьбы, начинает подгнивать и значительно теряет в первоначальном вкусе и запахе. Зато недостаток этот с лихвой компенсируется тем, что винная ягода легко поддается высушиванию и в этом качестве становится мягкой и очень вкусной, да и храниться может годами. Посему уже в древности ближневосточный и африканский инжир превратился в ходкий товар, местное население издавна умело вымачивать ягоды в морской воде, а затем сушить их на земле под горячим южным

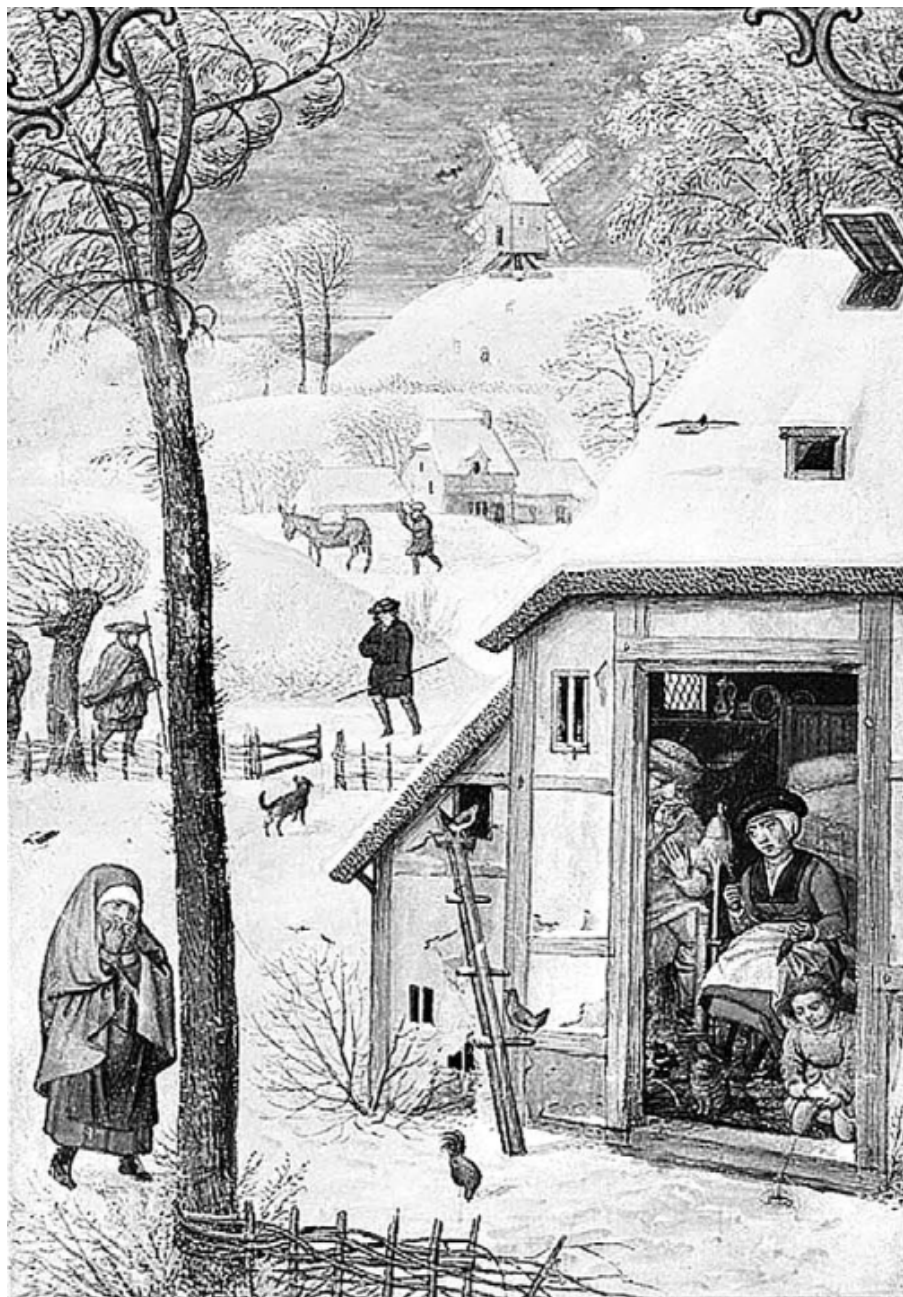
солнцем, после чего уложенные в мешки и корзины сушеные смоквы легко переносили сколь угодно длинную дорогу.

Древние греки отдавали должное десерту из винной ягоды, превращенной в густую пасту с добавлением орехов и меда, запивать подобное блюдо следовало крепким сладким вином. Римлянин Колумелла, оговаривая, что сушеный инжир для него представляется «зимней пищей для крестьянского населения», тем не менее советует смешивать хорошо истолченную в ступке винную ягоду с поджаренными зернами сезама, аниса, фенхеля, зиры, скатывать полученную смесь в шарики, заворачивать ее в зеленые листья инжира и в таком виде хранить в глиняных сосудах. По мнению того же автора, подобный гарнир великолепно сочетается с вареной или печеной на углях ветчиной.

Финики во многих древних культурах почитались даром богов. Вкусные и сладкие сами по себе, эти небольшие фрукты легко высушиваются сами собой на горячем песке, после чего, опять же, могут храниться годами и быть использованы в пищу как в первозданном виде, так и перемолотыми в муку для изготовления сладких лепешек. Надо сказать, что экзотическим южным фруктам отдавала должное даже высшая знать. В частности, как свидетельствует «Дневник Орлеанской осады», куртуазный главнокомандующий английским войском отправил в качестве дара коменданту крепости Жану, Бастарду Орлеанскому, *«блюдо изюма, фиников и винных ягод»* — конечно же, подсушенных или подвяленных, в противном случае они просто не добрались бы до места назначения! Из подсушенных на огне лепестков роз варили отменные компоты — кстати говоря, имя это само собой это имеет французское происхождение; в старой России подобный напиток — на фруктовой основе — именовался «узвар» или «взвар».

Овощи подвергались высушиванию много реже, стоит лишь упомянуть об артишоках, представлявших собой отличную суповую заправку в зимнее время, когда зеленых овощей в продаже было не найти, и о привычных для южной кухни сушеных тыквах и маслинах, причем практика эта благополучно существует и сейчас. Кроме того, подсушиванию в целях длительного хранения подвергались грецкие орехи и сладкие каштаны, которые с этой целью вплоть до нынешнего времени раскладывают на специально сплетенные соломенные коврики; грибы — их полагалось высушивать на веревках, протянутых под потолком кладовой или кухни, и, наконец, душистые травы, без которых была не представима крестьянская или городская кухня средневековой Франции. Без **бобовых** — будь то горох, южный

нут, чечевица, вигна или обыкновенные садовые бобы — немислим был густой наваристый суп, служивший обыкновенной пицей крестьянского или небогатого городского населения. Разбухшие в воде бобы имеют любопытную особенность поглощать избыток соли, а также неприятный запах и привкус, неизбежный в том случае, когда суп заправляли куском старой солонины: случай весьма обычный на исходе долгой зимы. Однако те же бобовые обладают достаточно неприятным свойством прорасти, оказавшись в теплом и достаточно влажном помещении; для предотвращения подобного во времена Средневековья изобретательные хозяйки научились слегка подсушивать их на горячей (желательно металлической) посуде или на горячем поддоне печи. В этом случае всхожесть бобовых исчезала навсегда, зато на их кулинарные свойства подобная процедура не оказывала ни малейшего влияния.



Крестьянский домс пристройкой. СимонБенинг.
«Февраль». Часослов Богородицы. Ms. II 158, fol. 2 v°.Ок.
1530 г. Королевскаябиблиотека Бельгии, Брюссель

Засаливание

Существует легенда, будто однажды в Пиренейских горах домашняя свинья отбилась от стада и, прежде чем пастухи успели хватиться своей потери, утонула в соляном источнике. Все те же

пастухи, как все деревенские жители, отличавшиеся изрядной скупостью, решили, что добру нечего пропадать, отведали просоленное мясо и, как водится в легендах подобного типа, — пришли в полный восторг.

Впрочем, легенды легендами, а то, что поваренная соль имеет свойство в процессе осмоса вытягивать из продукта влагу, вместо того пропитывая его ткани насыщенным соляным раствором, чем делает невозможным существование гнилостных микроорганизмов, как видно, не составляло секрета для человечества с очень ранних времен; и посему свойство это стало основой для ординарного способа сохранения мяса, рыбы, а также фруктов и овощей.

Уже древние египтяне знали толк в засаливании, подвергая этой процедуре нильскую рыбу и диких гусей, вавилоняне также не отказывали себе в удовольствии засолить для длительного хранения осетра, сома или лосося, а также, вслед за египтянами, — гуся или дичь. Сохранившиеся фрески гробниц детально иллюстрируют процесс: гусей после отлова забивали, ощипывали, затем старательно обсыпали солью и некоторое время подсушивали, подвесив к потолку, а затем укладывали для длительного хранения в высокие кувшины, заполненные рассолом. Большими охотниками до солений были римляне, засаливавшие впрок сыры, колбасы, рыбу и, наконец, ветчину, поступавшую в Вечный город со всех концов огромной империи. Любовь к солениям у них зашла так далеко, что император Клавдий I собственной персоной инициировал в сенате оживленный диспут на тему, способен ли человек существовать без соленого мяса.

Считается, что впервые рецепт засаливания ветчины был изобретен в римской Галлии, откуда в столицу империи в качестве дани ежегодно отправлялись десятки повозок, груженных огромными кусками соленых свиных туш. Впрочем, Рим столь же высоко ценил вестфальскую ветчину из медвежатины (а в особенно изысканном варианте — из мяса молочных медвежат), а также кабанов или домашних свиней из Иберии, Корсики и прирейнских земель, откормленных желудями и лесными орехами.

Катон-старший в своем трактате «О сельском хозяйстве» оставил нам древнейший рецепт изготовления соленой ветчины:

«Уложи слой из кусков свинины в глиняный кувшин, покрыв каждый из кусков полумерой соли (половина римской меры составляет ок. 4,5 кг. — Прим. переводчика), оставь их на двенадцать дней, лишь время

от времени переворачивая, очисти от соли и подвесь на свежем воздухе на два следующих дня. Затем же натри оливковым маслом и вновь подвесь и копти в течение следующих двух дней. И наконец, натри их смесью из оливкового масла и уксуса и оставь висеть в кладовой, где до них не смогут добраться ни летающие насекомые, ни черви».

Обычай забивать свинью в начале зимы уходит своими корнями в глубокую древность. Не имея возможности содержать животное в течение голодных зимних месяцев, крестьянская семья обычно покупала поросенка в начале весны и, со всей заботой выкормив его объедками с собственного стола, а также травой, орехами и желудями из ближайшего леса, к началу зимы приготавливала к забою. Если забивать было необходимо не одну, а множество свиней, крестьянская семья или целая деревня могла нанять в складчину профессионального «живодера» (фр. tueur), который, переходя от дома к дому, методично расправлялся с каждой из деревенских хрюшек. В качестве вознаграждения ему могли полагаться деньги, а также местное вино или особо оговоренные куски свиных туш.

Для забоя разжиревшего хряка или свиноматку не кормили в течение последних двух дней, чтобы пищеварительные органы в достаточной мере очистились, а затем, оглушив ударом деревянного молота, валили на бок и перерезали горло. Кровь, обильно хлещущую из раны, жена или дочь крестьянина обязательно должна была собрать в глубокую посуду для приготовления кровяной колбасы. После того как кровь переставала течь, тушу подвешивали вниз головой на особый крюк и спустя некоторое время разделявали на куски. Самые лакомые части съедали в тот же день (порой устраивая праздничный обед для родни и друзей), затем большая часть туши превращалась в **солонину**, которую, вымачивая по необходимости в воде, кусок за куском отправляли в котелок, где варился привычный суп.

Средневековье знало два способа засолки свиных туш, доживших до наших дней практически без изменения. В первую очередь это была **сухая засолка**, для которой куски свинины обильно натирались солью и затем подвешивались на крюки на несколько дней для дополнительного высушивания. Приготовленная подобным образом солонина могла храниться сравнительно короткое время (так что съесть ее приходилось в течение следующего месяца), но при том оставалась сочной и вкусной. Засолка и подвешивание кусков мяса, опять же,

превращались для деревенской семьи в праздник, когда вместе собиралась многочисленная родня и крестьяне и крестьянки, блестящими от жира руками натирая грубой солью куски свинины, обучали этому искусству младшее поколение, не забывая перемежать поучения прибаутками и розыгрышами. Один из авторов XVIII века оставил нам характерную зарисовку: старик-крестьянин, обучая своего юного племянника и его столь же юную супругу засаливанию свиного мяса, советует им обращать особенное внимание на естественные впадины, натирая их солью особенно щедро, так как именно в этих влажных частях свиной туши любят откладывать яички мясные мухи, если в самом начале процесса не приложить достаточно усилий, *«солонина уйдет от вас своим ходом»*. Более того, продолжал шутник, в эти же самые естественные впадины наряду с солью и перцем стоит добавлять несколько речных галек (и в ответ на недоумение молодежи с нарочито серьезным видом пояснил: *мухи от запаха соли и перца начнут чихать и набьют себе изрядные шишки, ударяясь головой о гальку!*).

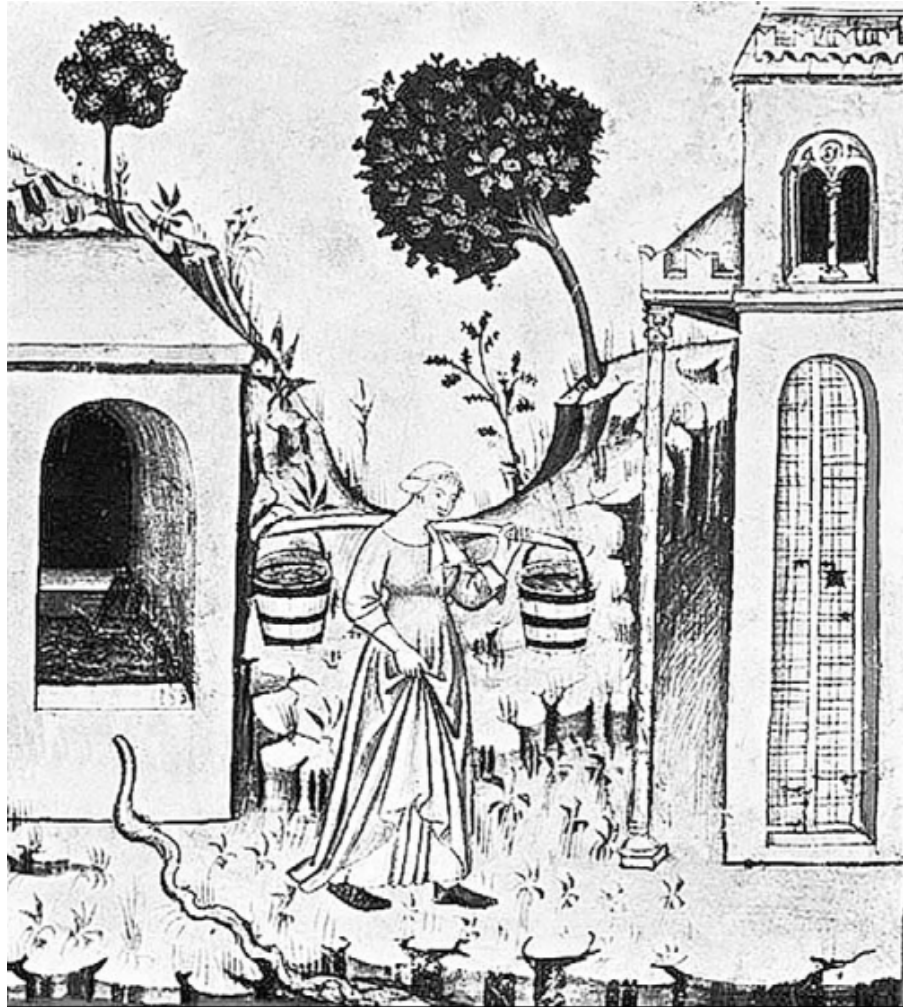
Впрочем, шутки шутками, а для желающих в наше время повторить этот рецепт стоит напомнить, что для сухой засолки следует использовать обязательно крупную соль, которая, постепенно растворяясь, пропитает собой мясо, и в самом деле щедро натирать ею впадины на свиной туше, памятуя также, что соль проходит через кожу проще, чем через собственно мясо. Во Франции для этой цели применяли грубую морскую соль, которую собирали на побережье Бискайского залива местные жители (а при недостаточном ее количестве — выпаривали из морской воды), а также соль, добытую в бретонском Рэ или на солеварнях Бренна.

Для долговременного хранения требовался **горячий рассол**. Его приготавливали, изначально укладывая куски свинины в бочонки, где слои мяса перемежались толстыми слоями соли, и оставляли на несколько дней так, чтобы выделившийся мясной сок полностью растворил соль и свинина оказалась в конечном итоге погруженной в концентрированный рассол. Затем ее вынимали из рассола и жидкость разогревали до кипения, добавив к ней лук, чеснок или душистые травы, столь любимые средневековыми французами: горчичное семя, лавровый лист, укроп, эстрагон, петрушку, молотые ягоды можжевельника и т. д. В разных местностях основной, так сказать, рассол мог также дополняться для вкуса вином, местным пивом, всякого рода подсластителями и, наконец, уксусом. Перец в качестве консервирующей и вкусовой добавки был знаком уже римлянам, которые любили сочетать его с мускатным орехом и анисом,

однако в Средние века подобная роскошь была по карману далеко не каждому. В богатых домах для улучшения вкуса рассола использовали также дорогой сахар и не менее дорогую селитру, которые привозили во Францию из южных стран.

Надо сказать, что наши предки порой даже слишком усердствовали с добавлением селитры, так что некоторые рецепты показались бы нам опасными для здоровья или даже ядовитыми. Впрочем, любая хорошая хозяйка, не говоря уже о профессиональном поваре, должна была знать меру для тех или иных ингредиентов. Единственно, стоит отметить, что рассол полагалось делать очень плотным: множество старинных рецептов требуют, чтобы на его поверхности удерживалось яйцо.

Один подобный рецепт, дошедший до нашего времени в старинной английской поваренной книге, требует 1,2 л воды, 1/2 кг каменной соли, 20 г селитры, 60 г сахара, а также шелкового мешочка, в который следует положить лаврового листа, молотого тимьяна, гвоздики, несколько зерен черного перца, молотых можжевельных ягод, ямайского перца (или за его отсутствием — небольшой кусочек мускатного ореха). Воду с солью, селитрой и сахаром необходимо довести до кипения, постоянно снимая с поверхности пену, погрузить в нее мешочек с пряностями, отлить в глиняный горшок и охладить, после чего добавить к получившему рассолу мясо, горшок накрыть доской и для веса положить сверху тяжелый камень. Процесс требовал тщательного соблюдения правил гигиены, в противном случае многочасовые усилия могли пойти насмарку: рецепты XV в. особенно настаивают на чистоте рук и посуды.



Неизв. художник. Крытый источник женщина, несущая воду. «Пресная вода». Илл. к книге Ибн Бутлана «Taqiunum Sanitatis». Ок. 1390–1400 гг. Ms. 4182, fol. 418. Библиотека Казанатенсе, Рим, Италия

Раз в месяц (зимой) и раз в две недели (летом) мясо требовалось обязательно вынимать, а сам рассол вновь перекипятить и вернуть в него мясо вместе со свежей порцией соли так, чтобы полностью обезопасить его от возможной порчи. Кроме того, хозяйке вменялось в обязанность приглядывать за кадками с рассолом и при первых же признаках гниения (изменении цвета, запаха и т. д.) немедленно вынимать мясо, вновь кипятить рассол и процеживать его через ткань, охлаждать, снимать пену и лишь тогда вновь помещать в него мясо. Солонина, приготовленная подобным образом могла храниться до года, оставаясь при том мягкой, нежной, тающей во рту, как

утверждали те, кому доводилось пробовать это деревенское блюдо.

Для самых бедных, вынужденных продавать на базаре свиное мясо ради уплаты податей или долгов, основным продуктом оставалось сало, которое солили таким же образом и точно так же отправляли в суп. Толстые ломти бекона (сала с тонкими прослойками мяса), срезанные с хребта и брюха свиньи, были излюбленным лакомством французских крестьян в течение всего средневекового тысячелетия.

Англичане ласково именовали **сельдь** «морской пшеницей». Надо сказать, что, в отличие от суховатой трески, эта жирная и мягкая рыба совершенно не поддается высушиванию, практически немедленно портясь и превращаясь в нечто совершенно несъедобное. Посему важнейшим способом обеспечить возможность долгого хранения становилась засолка. В простейшем состоянии эта процедура заключалась в том, что свежепойманную и выпотрошенную сельдь засыпали сверху тонко помолотой солью. Подобная рыба, получившая наименование «пудреной» (фр. poisson souspoudré), на вкус мало чем отличалась от свежей, однако съедать ее требовалось буквально за несколько дней. Другой способ засаливания состоял в том, чтобы, до отказа набив добычей сеть, немедленно возвращаться в порт, где вся рыба подвергалась засаливанию. Эта свежепросоленная, или, на французский манер, «белая» сельдь (hareng blanc), также пользовалась доброй славой — однако у подобного метода обработки был серьезный изъян. Во-первых, часть улова неизбежно портилась во время путешествия. Кроме того, не забудем однако, что сельдяные стаи в разные времена года имеют обыкновение перемещаться в разные части Атлантики, да и в тот же самый сезон их пути зачастую меняются самым прихотливым образом, и рыбацким флотилиям приходилось оставаться в открытом море в течение недель, а порой и месяцев.

Посему, чтобы улов в годном для употребления в пищу состоянии можно было доставить в порт, около 1350 года изобретательный голландец Вильгельм Бёкельс изобрел бочковое соленье: когда только что выловленную добычу немедленно чистили, потрошили и укладывали в плотно закрывающиеся бочонки, перемежая слои сельди толстыми прослойками грубой соли. Немедленно по прибытии в порт специально для того нанятые женщины промывали сельдь в проточной воде и заново засаливали в бочках. Подобная рыба могла храниться до двух лет и более, хотя полагалось, что по истечении года, она во многом теряет в своих вкусовых качествах, так что уставы рыбного цеха требовали помечать старые бочонки красным флажком и

продавать их отдельно — быть может, по менее высокой цене. Впрочем, поиски продолжались и далее: в частности, засоленную на корабле рыбу в порту пытались подсушивать или коптить, однако эти способы, по всей вероятности, особого распространения не получили.

Сколь о том можно судить с точки зрения современной исторической науки, массовый вылов сельди начался на прибалтийском побережье около X в. н. э., затем перекинулся на Голландию и уже два столетия спустя распространился на Англию и Францию. Флотилии рыболовов уходили на промысел ранней весной, добывая молодую или, на голландский манер, «девственную» рыбу (голл. *matjes* или *matties*). Пойманную добычу потребляли обычно «пудреной» — кстати говоря, это блюдо вкупе с мелко нарубленным сладким луком до сих пор остается излюбленной пищей голландцев, тогда как шведы дополняют его сметаной, картофелем и крепкими местными наливками. Поздним летом разжиревшую рыбу, с животом, раздувшимся от икры или молок, добывают у французских и голландских берегов, а также в районе Ла-Манша — именно этот вылов наполнял собой дубовые бочки. Бочковая сельдь была привычным постным блюдом для небогатых слоев населения, поэтому для тех, кто поневоле вынужден был приобретать самую дешевую и посему не самую лучшую на вкус селедку, сорокадневный пост превращался в настоящее мучение.

Любопытную зарисовку об этом, правда относящуюся к началу XX века, оставил для нас шотландский автор Джон Р. Аллан. В районе, где прошло его детство и где сохранялись еще достаточно патриархальные нравы, бабушка будущего писателя имела обыкновение закупать впрок бочку сельди, которую затем держала в помещении позади кухни вплоть до того времени, как постоянные жалобы домашних на невыносимый запах «не вынуждали перемещать ее в мастерскую. По вторникам, после полудня, — вспоминал автор, — бабушка моя брала достаточное для обеда количество и набивала им проволочную клетку, в прежние времена служившую мышеловкой, после чего относила ее к ближайшему ручью и в течение дня или двух... оставляла на дне. <Не имея представления, добавим мы от себя о том, насколько чудовищными смотрелись бы ее действия с точки зрения современных экологов.> Затем, когда рыба возвращалась домой, ее прежде всего отваривали, а затем пекли и подавали на стол, щедро полив горчичным соусом, с гарниром из картофеля. На вкус она мне напоминала старые кухонные тряпки, набитые костями, изрядно пропитанные солью». По прочтении этого абзаца нам несложно будет понять крик души средневекового английского школяра,

оставившего на полях одного из манускриптов характерную запись: «Ты не поверишь в то, сколь опротивела мне рыба и сколь желанно возвращение мяса на стол, ибо в течение всего Великого поста я не ел ничего, за исключением соленой рыбы». Впрочем, оставим столь душераздирающую тему.



Кухонная ниша для продуктовкаждодневнойнадобности. Неизв. худ. «Женщины, вымешивающие тесто». Ибн-Бутлан «Tacuinumsanitatis». CodexVindobonensis, seriesnova 2644, folio 45v.1380–1400 гг. Австрийскаянациональнаябиблиотека. Вена, Австрия.

Кроме собственно сельди, средневековые французы, вслед за жителями других европейских стран, отдавали должное свежепросоленному карпу, щуке, форели, треске и прочим речным и морским рыбам; отлов и засаливание атлантической

трески уже после открытия европейцами Америки примет такой размах, что между Англией и Францией вспыхнет несколько «тресковых» конфликтов — однако сельдь вплоть до конца средневекового времени продолжала удерживать за собой исключительное положение.

Кроме рыбы, для сохранности подсаливали **масло**, бережливый автор «Парижского домоводства» советует своей молодой супруге вытапливать масло над огнем или погружать его в воду, таким образом отделяя соль, а эту последнюю использовать по мере необходимости.

Фрукты во Франции, как и в иных странах Европы, засаливанию никогда не подвергались, подобное навсегда осталось прерогативой Японии и Китая — стран, где высоко ценилось сочетание сладкого и соленого вкусов. Что касается **овощей**, здесь следует упомянуть садовые бобы, рецепт засолки которых сохранила для нас англичанка Ханна Гласс (XVIII в.), автор популярной в те времена поваренной книги: *«Для того чтобы сохранить стручковые (французские) бобы в течение года, вам потребуются молодые крепкие бобы, которые следует собрать в яркий солнечный день, а также горшок из каменной керамики, для того приготовленный, чистый и сухой, дно которого следует покрыть слоем соли, засим слоем бобов, затем опять соли и опять бобов, и так далее, пока горшок не наполнится, закончив слоем соли, завязать горлышко грубой тканью, накрыть доской с грузом, дабы воздух не имел доступа к содержимому, и далее хранить в сухом погребе»*. Кроме того, стоит упомянуть соленые огурцы, которые и сейчас характерны для французской кухни, а также соленые оливки юга — и на этом остановиться.

Копчение

В 1960-х годах археологическая экспедиция, ведшая раскопки на берегах озера Бискупин (северо-восток современной Польши), неожиданно для себя наткнулась на странную систему из сорока трех глубоких ям — грушевидной или же овальной формы, с которой соседствовали развалины шестнадцати очагов. Руководитель экспедиции профессор Здислав Раевский, по совместительству — автор открытия, предположил, что ему посчастливилось наткнуться на один из старейших центров, где производилось копчение рыбы — для себя и, возможно, для дальнейшей меновой торговли. Раевский датировал свою находку IX столетием до н. э., что уже в достаточной мере указывает на древность подобной «технологии». Его догадка представлялась тем более убедительной, что на дне искомым ям во множестве были найдены рыбы кости и чешуя, они же наличествовали в

очагах — обугленные до черноты. Ихтиологам удалось определить, какие породы рыб подвергались копчению на территории древней Польши: ими оказались щука, окунь, плотва, леци и, наконец, крупные озерные сомы.

Впрочем, польские ученые пошли еще дальше, попытавшись с помощью подручных средств восстановить технологию копчения, какой она могла быть более двух тысяч лет назад. Итак, рыбу изначально чистили и потрошили, затем по необходимости резали на куски, в течение двух часов вымачивали в рассоле, потом (в соответствии с советами экспертов, подвергших соответствующему анализу органические останки из очагов) подсушивали и коптили в печах с открытым верхом при температуре около 100 °С и, наконец, в качестве завершающего шага нанизывали на тонкие пруты и помещали в отверстия найденных ям, на дне которых сгорали и тлели поленья из можжевельника и дуба. Сверху коптильные ямы закрывали досками с уложенным поверх слоем соломы — и через два часа подобной обработки получали вкуснейшую золотисто-алую копченую рыбу плоть. Это время — два часа — было определено методом проб и ошибок, так как многочисленные попытки выдерживать рыбу в коптильных ямах более длительный срок приводили к тому, что она становилась сухой и не слишком приятной на вкус, теряя над огнем весь свой природный жир.

Сколь о том можно судить из нашего исторического далека, техника копчения была обязана своим появлением желанию ускорить процесс высушивания с помощью огня, а также защитить продукт от назойливых насекомых посредством жара и дыма. Судя по материалам многочисленных этнографических экспедиций, работавших в разных уголках нашей планеты, процесс копчения независимо друг от друга открывало множество племен в Африке, Америке и, наконец, Евразии, немедленно обирая это любопытное открытие себе на пользу.

Североамериканские индейцы, вплоть до прихода белых не имевшие представления о консервирующих свойствах соли, сохранили для нас, видимо, один из древнейших способов копчения морской рыбы. Надо сказать, что для этих племен процесс копчения лосося представлялся сакральным действием, так как, в соответствии с их верованиями, лососи представляли собой племя «морских людей», носивших рыбу кожу вместо одежды и сознательно жертвовавших собой, чтобы их наземные сородичи сумели выжить во время долгих суровых зим. В самом деле, зависимость от хорошего улова была настолько серьезной, что не раз случалось при долгой череде неудач, что от голода вымирали целые деревни.

Свежепойманную рыбу частично поедали в ближайшие дни, зажаривая над огнем на манер современных шашлыков, или запекая в горячих углях, или, наконец, отваривая в глиняных или деревянных сосудах, куда по обыкновению многих примитивных народов бросали раскаленные докрасна камни. Однако большая часть улова высушивалась или же коптилась, для чего рыбу чистили, потрошили, крупные рыбыны нарезали на тонкие длинные полоски, мелкие — полосовали с помощью медных или каменных ножей вдоль от головы до хвоста, — после чего развешивали на длинных гибких прутьях, причем внизу разводили огонь из сырых веток американской ольхи, желая получить подобным образом наибольшее количество дыма. Для того чтобы ускорить процесс, рыбу время от времени поворачивали, терли и даже давили и выкручивали, и, наконец, по истечении десяти суток, связав в плотные пучки, подвешивали на сохранение под крышей постоянного или временного жилища — обязательно над очагом.

Африканские племена, ведущие традиционный образ жизни, и сейчас не отказываются от дедовских способов копчения рыбы, когда на дне старого бочонка разводят огонь из смоченных водой опилок или древесного угля, тогда как поперек верхнего отверстия помещается решетка, на которой выкладываются длинные полоски рыбного филе. Процесс копчения продолжается до тех пор, пока рыба не начинает обугливаться, причем на местных языках полученное в результате блюдо именуется «bonga».

С высоты знаний нашего высокотехнологичного века мы без всяких сложностей можем уяснить себе химическую подоплеку этого процесса: дым от сгорающего смолистого и влажного дерева способен обильно пропитать мясо или рыбу, подвешенные над очагом, фенолом и его производными, спиртами, кислотами, а также формальдегидом (естественно, в очень небольших количествах, в противном случае подобный процесс мог бы вызвать нешуточное отравление!). Подобная пропитка, с одной стороны, губительно действует на гнилостные бактерии, с другой — вступает в химическое взаимодействие с жирами, не позволяя им окисляться и тем самым становиться непригодными для потребления.

Итак, все тем же незаменимым методом проб и ошибок предкам в сравнительно короткий (в исторических рамках, конечно же) срок, удалось определить, что технология копчения сама по себе предоставляет для них две возможности. Первая — это т. н. **холодное** копчение, при котором температура дыма не может превышать 29 °С. В этом случае мясо или рыба остаются

практически свежими, получая лишь легкий привкус дымка; впрочем, при холодном копчении долго хранить полученный продукт невозможно, и посему способ этот годится только для того, чтобы получить вкусное и необычное блюдо — для хранения на срок, не превышающий нескольких месяцев.

В свою очередь, **горячее** копчение требует температуры не ниже 55 °С (причем достаточно сильно зависящей от типа и текстуры пищи, которая подвергается подобной процедуре). В этом случае мясо или рыба частично пропекаются и подсушиваются в дыму, приобретая аппетитный красновато-золотой цвет и характерный «копченый» вкус. Кроме того, средневековые гурманы, желая разнообразить свои ощущения, научились специально подбирать ту или иную древесину для костра, ту или иную температуру горения, а также сбрызгивать коптящийся продукт вином или пивом, загодя выдерживать в рассоле или, наконец, подслащивать сотовым медом. Строго говоря, копчению можно подвергнуть любую животную пищу, в достаточной мере содержащую в себе жир, однако для средневековой Франции, о которой, у нас идет речь, основными продуктами, подвергавшимися копчению были мясо и жирная рыба, однако порой в ход шла дичина и птица, причем каждый регион и каждый сельский округ имели собственные, проверенные веками домашние рецепты.

В средневековой Европе важнейшим видом рыбы, подвергавшимся подобной процедуре, была сельдь — слишком жирная и потому плохо поддающаяся высушиванию; впрочем, коптили также лосося, треску и пикшу. Во времена раннего Средневековья крестьянские дома, топившиеся «по-черному», где огонь разводили в неглубокой яме в плотно утрамбованном земляном полу, а дым выходил через отверстие в крыше или через дверь, — давали весьма широкие возможности для подобного действия. В более поздние времена, когда костры в полу мало-помалу стали сменяться очагами или печами с дымоходами и трубами, стали строиться коптильные сараи или коптильни, специально предназначенные для подобной цели.



Натюрморт с соленой сельдью. Г. Флегель. «Натюрморт с сельдью и сосудом с бородатым лицом». Ок. 1629–1631 гг. Холст, масло. Музей Померании. Щецин, Польша.

Копченую сельдь англичане именовали «красной» — red (в отличие от свежепросоленной «белой» — white), французы — «кислой» (ср. фр. saur), причем эта непритязательная пища, доступная едва ли не любому бедному жителю города или деревни, наряду с соленой сельдью была основным блюдом постного времени; по желанию ее можно было съесть в первозданном, так сказать, состоянии, вымочить в воде или же отварить, причем куски рыбы дополнялись по желанию супом, кашей или овощным гарниром. Сельдь доставляли из Англии, где ее имели обыкновение вымачивать в рассоле и коптить в горячем дыму вплоть до того, как рыба приобретала характерный черновато-коричневый цвет. Шотландская сельдь в свою очередь была ярко-красной и достаточно жесткой и сухой. Красноватую жирную сельдь и копченого лосося доставляли также из Голландии или морского побережья собственно Франции. Копченой рыбой не брезговали даже аристократы и высшее духовенство, полагая ее отличной закуской перед началом основного пира; так мы видим копченую сельдь (наряду с горячими пышками и печеными яблоками) на столе аббата Ланьи, угощавшего пышным обедом членов королевского совета и

других высокопоставленных персон.

Копченый свиной окорок был, да и сейчас остается, излюбленным лакомством французской деревни, как уже было сказано, кража чужого окорока была распространенным в Средние века деревенским преступлением. Конечно же, наряду со свиной в дело шла говядина, козлятина, дичина, птица — а по кратким намекам старинных документов, возможно, и мясо диких туров, исчезнувших во Франции уже ко времени Высокого Средневековья, однако сведения об этом достаточно скудны. Дело в том, что рецепты копчения в те времена были достоянием деревенских семей или специально обученных мастеров; посему копченое мясо попадало на кухни замков и монастырей в готовом, так сказать, состоянии и упоминания о нем в росписях обедов, ужинов или аристократических поваренных книгах до крайности скупы. Эта часть старинной кухни еще ждет своего исследователя, мы же ограничимся теми крупницами, которые удалось собрать к настоящему времени.

В частности, английский политик Уильям Коббетт в своей «Сельской экономии Коббетта» (1821 г.) описывает один из рецептов домашнего копчения, который, сколь о том можно судить, остался во многом неизменным на протяжении веков. Итак, мясо прежде всего следует вымочить в рассоле, затем, *«прежде чем приступить к копчению, уложите кусок свинины на пол и обильно покройте мясную его часть отрубями или же опилками (но не еловыми или не сосновыми). Как следует разотрите и отбейте мясо с таковыми, чтобы они закрепились достаточно плотно. Это не позволит дыму проникнуть внутрь сквозь малые поры и создает подобие корки, которой предстоит затем высохнуть»*. Затем мясо подвешивается на крюк над очагом; при этом повару или кухарке следует *«помнить о двух предосторожностях: во-первых, подвешивать куски мяса подобным образом, чтобы они были полностью защищены от дождя, во-вторых, не держать их слишком близко к пламени, чтобы [жир] не вытопился вон»*. Кроме того, искушенный в кулинарных вопросах автор советует регулировать жар огня с помощью смоченных водой опилок или соломенной крошки. Также, по его мнению, очень важно правильно выбирать дрова. В частности, для этого не годятся смолистые породы дерева (к примеру, сосна или ель), так как дым от них придает мясу резкий горьковатый привкус.

Впрочем, крестьяне имели обыкновение добавлять в огонь смолистые ветки, когда процесс шел к своему концу: так как выделившиеся вместе с дымом капельки смолы оседали на мясе, делая его таким образом совершенно недоступным для мясных мух, не отказывающих себе в удовольствии полакомиться свежей

ветчиной или же отложить в нее яички. Другим способом защиты окорока от прожорливых паразитов было завернуть или зашить его в мешочек из ткани, для полной уверенности ткань эту могли покрыть сверху слоем извести. Впрочем, готовый окорок можно было держать в коробе или сундуке, обильно засыпав древесной золой или, наконец, чистым речным песком. Подобные меры предосторожности позволяли хранить копченое мясо в течение целого года.

В разных регионах в качестве дров для копчения могли использовать березу, иву, дуб, яблоню, орешник и даже торф, окорок загодя натирали солью, кто побогаче мог позволить себе вместо того использовать дорогой перец или же пряности. Во Франции до нынешнего времени пользуется доброй славой копченый эльзасский бекон с черно-коричневой корочкой, сухая сырокопченая ветчина характерного темно-бордового оттенка, подсолненное и затем закопченное свиное филе, отличающееся нежным розовым оттенком и мягким вкусом, и, наконец, свиная лопатка, которую по старинке принято подавать на стол с кислой капустой и горчицей.

Процесс копчения был крайне трудоемок, занимая в зависимости от рецепта от нескольких часов до нескольких недель; опять же, сколь мы можем о том судить, обязанность наблюдать за ним ложилась на плечи крестьянских жен, детей и стариков — членов семьи, не могущих заниматься полевыми работами.

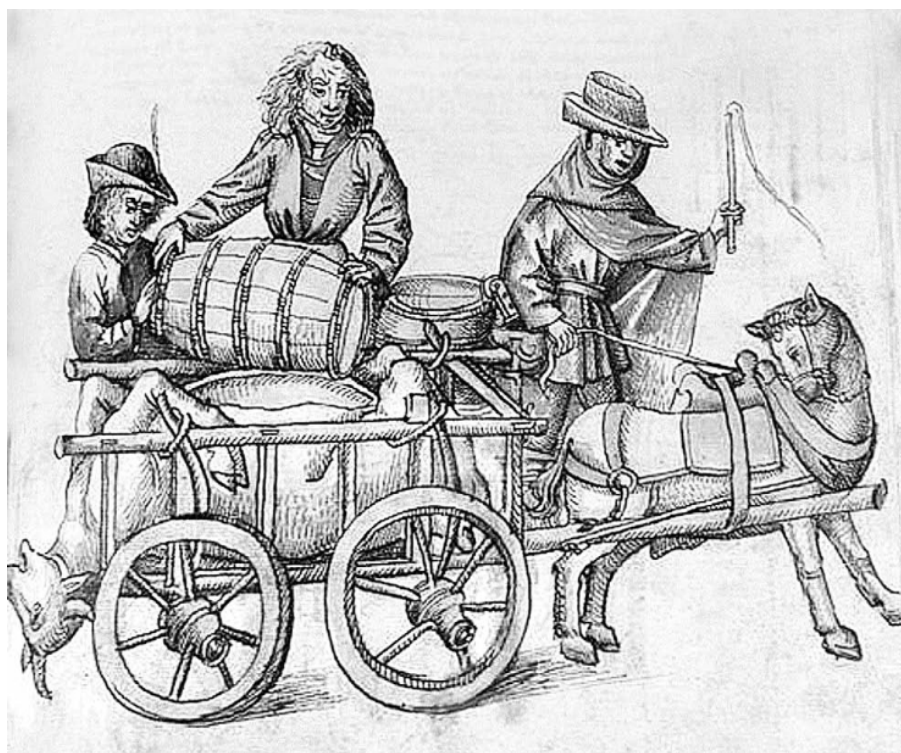
Стоит коротко упомянуть, что традиционные французские колбасы, как правило, варятся или же подсушиваются; из всех их разновидностей сырокопчеными (то есть не подвергающимися до копчения иной кулинарной обработке) назовем эльзасский «сервелет» (фр. *servelet*), копченые колбаски, составляющие обязательную принадлежность традиционной кухни Франш-Конте, и на этом поставим точку в данном разделе.

Замораживание

То, что снег, лед и морозный зимний ветер, а также холодный воздух глубоких пещер и гротов способствуют сохранению мясной пищи в практически неизменном виде, судя по всему, было известно человечеству со времен каменного века. Возможно, первые опыты подобного рода носили случайный характер: остатки трапезы крупного хищника или часть мясной или китовой туши, утерянная охотниками в зимнее время, имели все шансы до наступления весны оставаться практически в неизменном состоянии, под влиянием холода превратившись в подобие камня, который однако, легко было оттаять над огнем

очага и затем отправить в котел с супом или на вертел.

Не стоит также недооценивать наблюдательность и смекалку доисторического человека: добытую огромную мамонтовую тушу или не менее гигантскую тушу пещерного медведя невозможно оприходовать в один день; посему хотя бы ради того, чтобы иметь возможность сохранить мясо на необходимый срок, наши далекие предки, жившие в те времена, когда большая часть суши была покрыта ледниками, на собственном опыте должны были познакомиться и научиться успешно пользоваться консервирующими свойствами льда и снега. Подобное действие требовало единственно бдительности, чтобы ледяную или снежную кладовую не разорили вездесущие песцы или прочие северные хищники; кроме того, естественный, так сказать, способ хранения мяса имел серьезный минус. Едва наступало тепло, оттаявшее мясо или рыба немедленно начинали быстро портиться, так как микробы под действием холода не погибают, но впадают в своего рода спячку, причем существовать в замороженном виде могут очень долгое время, до тех пор, пока условия снова не станут благоприятными для жизнедеятельности.



Неизв. художник. «Купеческий воз». Ульрих Рихеншталь. Илл. к книге «Хроника Констанцских соборов». ONB 3044 fol 35v., ок. 1475 г. Австрийская национальная библиотека, Вена,

Австрия

Памятуя об этом, люди поневоле должны были подвергать оттаявшую пищу немедленной переработке. Отголоски подобных практик, восходящих ко времени детства человечества, мы и сейчас можем наблюдать у племен, ведущих традиционный образ жизни. В частности, перуанские индейцы, основой рациона которых является картофель, имеют обыкновение поздней осенью вымачивать его в воде, после чего вечером раскладывать на земле, желательно в горах, там, где в осеннее время почву обязательно прихватывает ранними заморозками. На следующий день замерзший картофель топчут ногами и опять выставляют на холод. Процесс продолжается в течение четырех или же пяти суток, пока, наконец, почерневшая и высохшая картофельная масса, или на местном языке «чуно», становится пригодной для долгого хранения и приготовления местных блюд. Другой вариант того же процесса требует, чтобы картофель сушился и вымораживался в темном помещении, полученная беловатая масса, или «тунта», затем превращается в муку, из которой в свою очередь выпекаются грубые лепешки.

Сибирские долганы имеют обыкновение прятать избыток своей охотничьей добычи (медведей или северных оленей) в глубокие снежные или ледяные ямы, к которым возвращаются по мере надобности; американские эскимосы и родственные им народы северной Азии издавна использовали для кормления собак (а в голодные годы — и для собственного пропитания) первобытные мамонтовые кладбища, где тела доисторических гигантов благополучно сохраняются с древнейших времен. Как известно, кроме собственно мяса, для местных промыслов используются также бивни, которые сибиряки и американские северные народы покрывают искусной резьбой.

Финноязычные народы европейского севера, привыкшие ставить капканы на мелкую дичь и находить ее уже замороженной, также привычны использовать в своих интересах консервирующие свойства холода. Стоит лишь вспомнить характерное для этих мест блюдо, именуемое *poronkaristys*, — нечто вроде рагу из тонко нарезанных кусочков мороженой оленины, или блюдо северной кухни «строганину» — тончайшие ломтики рыб сиговых пород, которые принято есть сырыми, предварительно эту рыбу тщательно заморозив, а потом настругав, как полено.

Что касается России, сколь нам известно, техника замораживания пищи была известна славянским племенам с достаточно давних времен, хотя не представляется возможным

судить, была ли она перенята у финнов или изобретена самостоятельно.

Один из европейских путешественников и писателей — Х. Г. Мюллер, посетивший Петербург в конце XIX века, оставил нам достаточно любопытное (хотя и несколько фантастическое) описание рынка мороженых продуктов:

Там можно было отыскать куропаток из Саратова, лебедей из Финляндии, тетеревов из Ливонии и Эстляндии, а также степных гусей, которых казаки имеют обыкновению убивать при помощи плети. Все птицы эти замороженные, упакованы в короба и продаются на базаре. Замораживание оказывается столь молниеносным, что зайцы-беляки застывают в состоянии прыжка, с вытянутыми лапами и наострившимися ушами. У мороженых северных оленей и огромных лосей мохнатые морды вытянуты вперед и покоятся на земле, тогда как рога величественно торчат вверх, и [туши их] постепенно укорачиваются под топором или пилой, по необходимости отделяющими куски для покупателей.

Кроме того, гости из Западной Европы не без удивления рассказывали о российской привычке замораживать рыбу к кускам льда или продавать на рынках мороженое молоко в виде своего рода леденцов, которые можно было сосать на манер конфеты. Судя по всему, в современности подобные изыски исчезли окончательно, однако были вполне привычны для прежних времен.

Стоит повториться, что наивная вера, будто люди прежних поколений вплоть до изобретения холодильника вынуждены были питаться тухлым мясом, посыпая его для вкуса специями и травами, выдает лишь узость мышления современного человека, свято верящего, что за городской чертой всякая разумная жизнь заканчивается и предки наши были, ну конечно же, непроходимо тупы по причине отсутствия у них современной техники. На деле подобные утверждения говорят лишь о невежестве того, кто их высказывает — и не более.

Современные исторические изыскания и находки археологов показывают, что прохладные напитки в жаркую летнюю пору, а также замороженные фрукты или же сливки со льдом (далекий предок современного мороженого) были известны уже в Древнем Египте. Впрочем, стоит оговориться, что подобные изыски в те времена были делом весьма дорогостоящим, доступным исключительно высшим слоям тогдашнего общества. Снег и лед доставляли с Ливанских гор специальные рабы-скороходы; с

помощью топоров и лопат добывая искомое в ледниках; для того, чтобы в нетронутом виде доставить ледяные глыбы или плотно упакованные снежные кирпичи к конечному потребителю, их заворачивали в одеяла или укладывали в мешки из толстых шкур с мехом — этот далекий предок современного термоса исправно исполнял свою функцию вплоть до появления современной холодильной техники.

В пустыне, где по ночам температура опускается до минусовой, хитроумные местные жители умели искусственным образом создавать снег и лед; один из таких способов, распространенных со времен древнего Персидского царства, нашел себе место в записках итальянского путешественника начала XVII века маркиза Пьетро делла Валле. По его словам, для замораживания воды строили стену с севера на юг, у подножия которой выкапывали небольшой канал «глубиной не более четырех пальцев», с вечера его заливали водой, и к восходу солнца получали прекрасный чистый лед, который следовало лишь вырубить с помощью топоров и ножей, после чего отправить покупателю. Богатые персы не мыслили себе путешествия без кожаного мешка со льдом и снегом, привязанного к лошадиному боку или погруженного на телегу, воды со льдом и замороженных фруктов.

Кроме того, лед и снег, собранный в горах, научились хранить в течение достаточно долгого времени. Судя по всему, родиной подобной техники была древняя Месопотамия. Первые, еще примитивные «ледники» представляли собой попросту глубокие колодцы, заполненные льдом и снегом и покрытые сверху теплоизолирующим слоем — соломой, ветками или толстой кожей, — не позволяющим льду соприкасаться с горячим летним воздухом. От ассирийцев и вавилонян эту технику переняли соседние народы; античные греки отдавали должное снегу, обильно политому медом и смешанному с тонко порезанными фруктами, великий Гиппократ, с похвалой отзываясь о подобном блюде, отмечает, что оно *«благоприятно влияет на выделение телесных соков и улучшает самочувствие»*. Александр Македонский в бытность свою в аравийской Петре приказал вырыть несколько глубоких канав, которые затем доверху были заполнены зимним снегом и надежно укрыты сверху дубовыми ветками, так что в течение всего следующего лета солдаты его армии могли угощаться ледяным вином.

Надо сказать, что лед и снег в те времена были не только услугой для избалованной средиземноморской знати, но и, так сказать, лекарственным средством, без которого была невозможна тогдашняя медицина. За неимением анестетиков одной из

возможностей для того, чтобы обезболить рану или разрез на время хирургического вмешательства, было неглубокое замораживание нужной части тела с помощью холщового мешочка, наполненного льдом и снегом. Посему нет ничего удивительного в том, что техника замораживания уже в античное время получила столь широкое распространение, что во всем Средиземноморье не было мало-мальски значимого поселения, где не располагались бы ледники — квадратные или чаще цилиндрической формы глубокие ямы, укрытые сверху ветками, листьями, соломой или же несколькими слоями грубого полотна. Привычка использовать лед и снег настолько укоренилась в быту этих народов, что итальянец Пьетро Касола, в 1494 году отправившийся в качестве паломника в Святую землю, был гостеприимно принят в Яффе, причем в качестве ценного подарка ему вручили мешок со снегом. *«Для всей нашей компании было весьма поразительным, оказавшись в Сирии в шоле, лицезреть мешок со снегом»*, — отмечает он в своей книге путевых заметок.



Простейшая «консерва» — пирог. Питер Клас. «Завтрак с винным бокалом». Холст, масло. Ок. 1641 г. Художественный музей Цинциннати, США

Что касается Средневековья, устройство ледников в эту эпоху дошло, можно сказать, до совершенства, представляя собой

настоящий памятник инженерной мысли того времени. Итак, обычный для Франции ледник представлял собой по-прежнему глубокий колодец, зачастую выложенный камнем, на дне которого делали небольшой желоб для тающей воды. Над колодцем возвышалось небольшое куполообразное сооружение, деревянное или каменное — в зависимости от желания и толщины хозяйского кошелька. Ледник мог загружаться через верх; но гораздо чаще для того приспособляли низкую дверь, обитую плотным войлоком или кожей. Зимой сам хозяин, его сыновья или специально нанятые для того работники с помощью топоров и пил добывали толстые глыбы льда на ближайшей реке, озере или горном леднике, после чего их плотно укладывали на дно ледниковой шахты, стараясь загрузить ее вплоть до уровня почвы. Порой слои льда (в целях полной сохранности) могли перемежать слоями соломы. Внутри подобного ледника даже в июльский полдень температура не поднималась выше -2°C , что позволяло с успехом использовать его для хранения мяса, рыбы, молока, яиц и других скоропортящихся продуктов.

Конечно же, лед постепенно таял, однако же само таяние его (вспомним школьную физику!) обеспечивало сохранение внутри ледника стабильно низкой температуры, тогда как излишки воды уходили через желоб. В течение теплого времени года уровень льда успевал опуститься на очень небольшую величину, так что дополнить его следующей зимой не составляло никакого труда. Другое дело, что строительство и постоянное поддержание ледника в рабочем состоянии было делом непростым, да и не дешевым, так что среднестатистический крестьянин вряд ли мог в одиночку позволить себе подобную роскошь. Впрочем, сельских жителей ничего не удерживало от того, чтобы устраивать простейшие ледники в складчину, тогда как богатый городской дом — купеческий или дворянский — был просто немыслим без «ледяного погреба». Порой купеческие ледники достигали изрядных размеров, для их наполнения нанимались буквально десятки людей; вырубание льда, транспортировка и укладка его в глубокие ямы были настолько изматывающим занятием, что время от времени подобное действие по необходимости приходилось прерывать, чтобы позволить работникам отогреться у жаркого очага и подкрепить силы горячим вином или пивом.

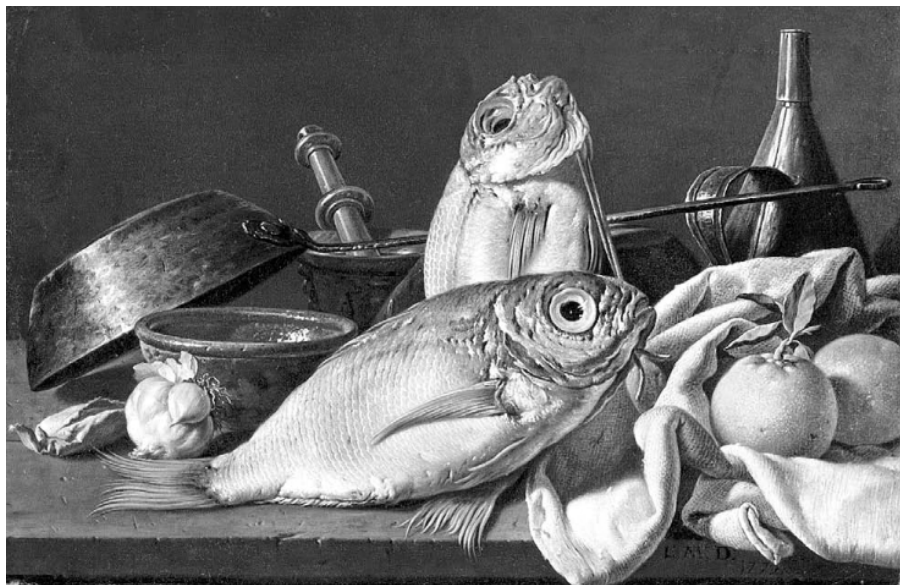
Продукты в леднике можно было хранить, непосредственно устанавливая кувшины и блюда на лед, кроме того, вслед за кладовыми, в ледниках крепили к стенам множество полок и полочек, в потолок вбивались крюки, на которые удобно было вешать окорока и колбасы; коротко говоря, если не считать ледяного или снежного пола, ледник по внутреннему виду своему

почти не отличался от обычной кладовой.

Изысканный стол французского аристократа, епископа или даже богатого купца был просто не представим без таких блюд, как заливная рыба, мясные холодцы (или, на французский манер, «желированное мясо») и, наконец, сладких замороженных десертов — желе, бланманже, замороженных фруктов и даже мороженого как такового (впрочем, в Средние века последнее было настолько дорогим, что составляло украшение исключительно королевского или же папского стола). Повара высших сановников, аристократов или духовных лиц, желая угодить не только вкус, но и глаза именитых гостей, старались перещеголять друг друга в умении вырезать из подкрашенного, позолоченного или посеребренного льда изысканные статуи, которые наряду с прочим становились украшениями пирушечного стола.

По сути дела, для Франции вопрос состоял не в том, как добыть снег и лед, но как разыскать самую чистую и прозрачную его разновидность; в самом деле, реки были зачастую загрязнены городскими и сельскими отбросами, добывать лед из колодцев было делом также непростым, да и колодезная вода могла не отличаться хорошим качеством. Посему уже к концу средневековой эры продажа снега и льда превратилась в весьма доходную статью торговли, лед и снег научились добывать и доставлять потребителю с немалых расстояний, в частности Париж в огромном количестве потреблял фламандский лед, путешествовавший от места добычи на расстояние около 200 км или даже более того! Кстати говоря, последней памятью об этом выступает Ледниковая улица, существующая во французской столице до сих пор.

В Новое время лед станут доставлять даже из Северной Америки, рекламируя его через газеты как «чистейший» и «прозрачайший в мире», причем «ледниковые» парусники будут везти его не только в Европу, но даже в Индию и Персию... впрочем, этот период времени уже выходит за рамки нашего повествования. Окончательно торговля льдом придет в упадок в XIX веке, когда появятся первые холодильники, после чего понятие «ледника» будет столь прочно и надежно забыто, что у современного городского человека вызывает ассоциацию исключительно с горами и катанием на лыжах.



Сушеная рыба. Луис Эгидио Мелендес. «Натюрморт с сушеной рыбой». 1772 г. Музей Прадо, Мадрид, Испания

Маринование

Маринованием принято называть процесс обработки продукта органической кислотой в присутствии соли и специй. Маринованию в кисломолочной среде порой дается особое наименование «квашения», однако в нашем исследовании мы подобную тонкость отделять не будем.

Если высушивание обязано своим возникновением жаркому и стерильному воздуху пустыни, а замораживание пришло из северных широт, маринование, по-видимому, зародилось в тяжелом и влажном климате лесов. Как то обычно бывает, открытие нового способа консервирования появлением своим обязано было случаю: для охотников или рыбаков, не могущих унести с собой весь объем добычи, если промысел оказывался необыкновенно удачным, случалось подвешивать тушки небольших зверей, птиц или рыб высоко на ветви, чтобы, оставленные на произвол судьбы, они не превратились в пищу для местных хищников или даже охотников и рыбаков соперничающего племени. Ночная влага и энзимы, содержащиеся в животных клетках, начинали активно работать, смягчая мясо и придавая ему кисловатый, достаточно приятный вкус. Последним отголоском этой древней практики во времена Осени Средневековья стало подвешивание на ночь с грузиком на ногах особенно жестких птиц (к примеру, павлинов), чтобы их мясо могло хотя бы в небольшой степени стать более приятным для еды.

Другой разновидностью того же процесса было закапывание части добычи в землю; причем некоторые общества, и сейчас не забывающие древних традиций, практикуют «естественное» маринование по сей день — достаточно вспомнить китайские «столетние» яйца или эскимосскую «копальху» — моржа или тюленя в собственной шкуре, закопанных под спудом на линии прибоя или погруженных в болото на срок до шести месяцев; причем для человека, не приученного к подобному угощению с детства, попытка любопытства ради испробовать «копальху» может закончиться весьма плохо. Впрочем, английские углежоги еще в Средневековье имели обыкновение закапывать под своими печами заячьи и кроличьи тушки, придавая им подобным способом требуемую «остроту».

В принципе, маринованию легко подвергаются любые овощи, фрукты или даже травы; так, материалы археологических раскопок показывают нам, что уже в неолитические времена по всей Европе распространены были кислые супы, на манер старинных русских щей, которые варили из квашеной крапивы, артишоков, щавеля и, наконец, молодых побегов ивы или березы, однако наибольшее распространение на всем Евразийском континенте получила, конечно же, квашеная капуста. В Риме подобный изыск почитался простонародным, годным более для грубого желудка бедноты, чем для избалованного аристократа. Так, Ювенал в первой книге своих «Сатир» упоминает о клиентах богатого римлянина, вынужденных за неимением лучшего угощаться блюдами из капусты:

*«Вот уж из сеней уходят, устав, пожилые клиенты:
Как ни живуча у них надежда — авось пообедать,
Но расстаются с мечтой, покупают дрова и капусту;
Их же патрон будет жрать между тем все, что лучшего
шлет нам
Лес или море, и сам возлежать на просторных подушках:
Ибо со скольких прекрасных столов, и широких и древних,
Так вот в единый присест проедают сразу наследства!»*

Ювенал («Сатиры» Книга 1) Перевод Д.С.
Недовича

Квашеную капусту высоко ценили франки, сам Карл Великий, известный простотой своих нравов, отдавал ей должное как отличному гарниру к мясу или птице. Позднее блюдо это совершенно исчезло из обихода аристократов, и потому о его приготовлении и составе поневоле приходится судить по

дедовским рецептам, до сих пор существующим в отдаленных деревнях.

Итак, судя по всему, в древние времена кочаны капусты, перемежая их мелко нарубленными листьями, закладывали в специально для того вырытые канавы (порой дополнительно обшитые деревом), после чего оставляли под спудом или с силой наминали ногами. Выделившийся сок, в котором активно начинали размножаться кисломолочные бактерии, делал свое дело, и через несколько недель сытное блюдо, способное храниться на протяжении всей долгой зимы, было готово к употреблению. В позднейшие времена подобная примитивная «технология» была значительно усовершенствована, вместо канав использовать стали деревянные кадки, закрытые сверху куском грубого полотна и деревянными крышками с положенным сверху спудом.

Приготовление квашеной капусты требовало соблюдения элементарных правил гигиены — чистоты посуды и рук, а также тщательного отстирывания использованного полотна и отскабливания ножом деревянной крышки. Кроме того, с забродившей массы требовалось снимать пену и время от времени протыкать ее острым ножом, позволяя газам выходить наружу. Кое-где для вкуса добавляли кислые яблоки-дички, клюкву или даже богатые танинами листья дуба и дикой вишни, пересыпали слои рубленой капусты грубой солью — в любом случае, результат получался отменным. Капусту можно было превратить в гарнир к свиному окороку или колбаскам, заправить ею густой крестьянский суп или просто выпить холодный рассол, бодрящий и утоляющий жажду. Кроме того, квашеную капусту особенно ценили моряки, справедливо разглагольствовавшие в ней отличное противочинготное средство. Надо сказать, что собственные рецепты квашения капусты и овощей до настоящего времени сохраняют Китай, Корея и даже народы Океании и Новой Зеландии.

Впрочем, кроме продуктов растительного царства, подобной обработке могли подвергаться рыба или мясо. В частности норманны, эти «северные люди», имели обыкновение закапывать в землю улов трески, лосося, щук, морского окуня или иной жирной рыбы, в позднейшие времена ее замариновывали в деревянных бочках, погружая в густой рассол с ароматными травами. Финноязычный писатель Яакко Рахола не без юмора замечал, что конечный результат *«пахнул настолько отвратительно, что большинство людей вряд ли способно понять, как это вообще можно было есть.»* Впрочем, норманны, скандинавы и близкие им немцы были на этот счет иного мнения,

так что уже в Новое время, случалось, что сражения во времена Тридцатилетней войны прерывались богатыми рыбными пирами, едва случалось прибыть кораблю, груженному маринованной рыбой.

Первый рецепт «сервелата» из телятины или свинины можно обнаружить в знаменитой итальянской «Книге о кулинарном искусстве», датируемой XV в. Впрочем, и в северной части Франции, и в Эльзасе отдавали должное подобию сервелатного салата, где тонкие кусочки маринованной колбасы смешивались с рубленным луком и щедро заливались уксусом. Сервелат из Оберне следовало дополнить кусочками сыра, после чего завернуть в ломтик сала и в таком виде пожарить и подать к столу.

Но куда более, чем маринование в рассоле или в собственном соку, в сельской Франции распространилось уксусное маринование. Удивляться здесь нечему: уксус, побочный продукт переработки фруктовых соков или вина, которым славилась и средневековая, и современная Франция, был известен человечеству с очень давних времен. Об уксусе как таковом мы поговорим более предметно в главе, посвященной приправам, сейчас же стоит заметить, что разнообразие видов уксуса на неподготовленного человека способно произвести ошеломляющее впечатление. По сути дела, жидкость, которую каждый из нас свободно может купить в любом ближайшем магазинчике, является продуктом жизнедеятельности уксуснокислых бактерий, перерабатывающих подобным образом любую спиртосодержащую материю. Посему уксус легко получали (и получают доныне!) из яблок, из кислого пива или пивного сусла, из ягодных наливок, из фиников... однако же классический и наиболее распространенный вариант получается, конечно же, из вина, в зависимости от которого конечный продукт может иметь белый или красный цвет.

Что касается собственно уксусного маринования, сколь о том можно судить по материалам археологических раскопок, оно пришло к нам из Месопотамии, древнейшие находки датируются временем около 3 тыс. лет до н. э. Раз возникнув, маринады навсегда прижились по вкусу и ближайшим, и дальним народам, так, маринованные овощи упоминаются в Ветхом Завете, о них же с похвалой отзывался Аристотель. Цезарь и Клеопатра угощались маринадами, полагая, будто подобные блюда придают здоровье телу и ясность разуму. Особенную страсть к уксусному маринованию испытывали римляне — из мелкой рыбешки, замоченной на долгое время в уксусе, получили «гарум» — один из древнейших известных человечеству острых соусов, без

которого римляне попросту не представляли себе завтраков или обедов. Далекий потомок римского гарума — густой и темный «кетсап» — маринад, скапливающийся в емкости, где в уксус были помещены грибы или грецкие орехи, щедро приправленный специями, — в свою очередь, стал родоначальником привычного для каждого из нас кетчупа.

В принципе, для маринования в уксусе пригодны едва ли не все известные человечеству продукты; ограничения накладываются исключительно обычаями той или иной местной кухни и личными вкусами. Так, в частности, маринованные фрукты (в уксусе, дополнительно подслащенном сахаром или медом) характерны почти исключительно для Азии. Зато Европа, и в частности Франция, отдавала должное, да и сейчас в полной мере отдает, маринованной птице. Гуси, сваренные кусками или половинками, а затем залитые кипящим уксусом с ароматными травами, чесноком, а для тех, кто мог себе это позволить, — и с дорогими специями, в Средневековье были неотъемлемым блюдом праздничного стола. Мариновали также «малых пичужек», помещая их в уксус вплоть до того времени, когда тонкие косточки размягчались и мясо становилось мягким и нежным.

Доброй славой пользовались также маринованные овощи, в частности, цветная или белокочанная капуста, репа, сладкий перец и т. д.

В тавернах того времени (этот обычай получил особенное распространение в Англии) для посетителей стояли наготове огромные бочонки мелких маринованных луковок — отличная закуска к холодному пиву, хрустящие маринованные огурчики, грибы и даже грецкие орехи. Касательно последних, средневековый рецепт, сохранившийся в английских поваренных книгах, советует на неделю оставить их в уксусном рассоле, вплоть до того, как орехи полностью почернеют, затем слить рассол и, тщательно промыв орехи, уложить их в горшок, приправив несколькими дольками чеснока, толикой черного перца и гвоздики. Оставшийся после их приготовления уксус доводили до кипения, сдобрив его мускатным орехом, а также черным и ямайским перцем, после чего таковой можно было использовать для приготовления чего-либо иного. Зато получившееся ореховое блюдо использовалось в качестве острой приправы к мясу. Как несложно догадаться, оно было не из дешевых, однако результат, по-видимому, того стоил.

Куски жирной говядины, снятой с кости, щедро натертые калийной селитрой и слегка обжаренные на огне, упакованные вслед за тем в марлевую ткань, помещались затем в уксус и в

подобном состоянии могли сохраняться до года — что было весьма удобно для морских путешествий, и посему несколько позднее — в эпоху Великих географических открытий — этот способ сохранения мясной пищи получил всеобщее распространение. Хорошо замаринованное мясо можно было затем подвесить на крюк, плотно замотав для сохранности в ткань, и несколько подсушить; в результате подобной обработки сохраняться в съедобном и очень аппетитном состоянии оно могло до года. Вместо говядины замариновать подобным образом можно было половинку молочного поросенка или просто нарезанную щедрыми кусками свинину (причем ради полной сохранности поверх рассола в бочку или горшок следовало долить немного растительного масла), доброй славой пользовались яйца, сваренные вкрутую, а затем также замаринованные в уксусе.

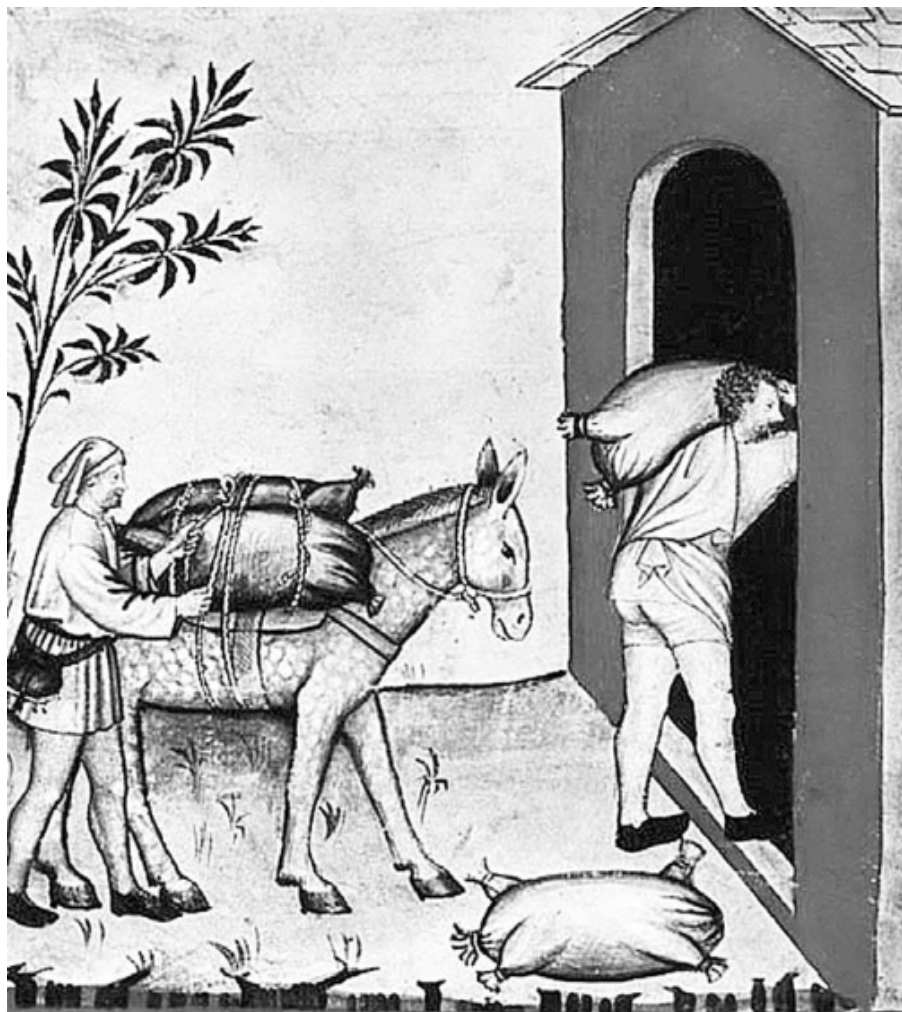
Однако наибольшее распространение получила, конечно же, маринованная рыба. Предположительно, умение это было перенято у испанских арабов, однако дела это не меняет. Ближе к концу средневековой эры, когда соленая рыба постепенно стала все более и более пониматься как пища бедняков, с аристократических столов ее принялись теснить всевозможные маринады. Этому процессу подвергались треска, лосось, макрель, средиземноморская барабуля, сардины, тунцы и, наконец, любимые древними римлянами анчоусы.

Кухня южной Франции до нынешнего времени не представима без угощения, именуемого эскабеш (escabeche), которое подается на стол в качестве закуски. Филологи пытаются связать это слово с арабским sakbay — «мясо или рыба, маринованные в уксусе», но для нашего рассказа истинность или ложность подобной этимологии особенного значения не имеют. Ханна Гласс, создательница одной из самых старых английских «простонародных» поваренных книг, сохранила для нас наиболее архаичный рецепт эскабеша. Для того чтобы достичь желаемого результата, крупную рыбу по ее совету следует в нескольких местах проткнуть ножом, набив полученные отверстия смесью перца, соли и мускатного ореха, которую следует с силой втиснуть внутрь, затем той же смесью натереть рыбу снаружи, обжарить и, дождавшись, когда куски в достаточной мере остынут, залить уксусом и далее покрыть поверхность маринада масляной пленкой. *«Будучи накрытой крышкой, [рыба] эта может храниться долгое время и очень вкусна»* — завершает свой рецепт хозяйственная дама.

Уксусное маринование имело лишь один изъян: жидкость эта весьма агрессивна, и потому хранить маринады было возможно

исключительно в стеклянной таре (у кого были для этого деньги) или, на худой конец, — в горшках или кувшинах из огнеупорной (т. н. каменной керамики), в противном случае уксус полностью растворял верхний глазированный слой, так что содержимое становилось опасным для здоровья, а порой — смертельно ядовитым.

Впрочем, кроме уксуса, изобретательные французы применяли также сок, выжатый из недозрелого винограда или яблок, т. н. вержюс (verjus), от одного вкуса которого современного человека завязало бы узлом. С вержюсом обращались точно так же, как с уксусом, причем знатоки тогдашней кухни утверждали, что вкус в этом случае выходит куда более мягким и изысканным. И наконец, в качестве маринада мог использоваться топленый жир. В последнем случае на мясо или птицу действовали жирные кислоты — и результат действительно получался очень неплохим. В частности, доброй славой пользовался рецепт, в соответствии с которым вареное или поджаренное гусиное мясо следовало поместить в высокий кувшин, залить кипящим жиром и для сохранности замотать горлышко сосуда куском плотного полотна (желательно — пропитанного воском или смолой) или натянуть сверху плотный бычий пузырь. Маринованное в жире мясо хранить следовало, конечно же, в леднике, однако вкус оно имело превосходный. И наконец, сам маринад — уже после того, как из него доставались собственно овощи, рыба или иное содержимое, мог послужить отличной приправой для горячего блюда, чем весьма активно пользовались небогатые семьи, в которых ничего из съестного не должно было пропасть зря. Особенно в подобном качестве ценился грибной или ореховый маринад — темный, с сильным и приятным ароматом, способным послужить отличной подливкой для мясного блюда.



Транспортировка. Неизв. художник. «Оливковое масло». Илл. к книге Ибн-Бутлана «Tacuinum Sanitatis». Casanatense 4182, fol. 21. ок. XIV в. Библиотека Казанатенсе, Рим, Италия

Засахаривание

Сладкий вкус знаком человеку с незапамятных времен. Уже древнейшие охотники и собиратели имели обыкновение находить и высоко ценили растения, выделявшие сладкий сок или дававшие особенно сладкие сочные плоды. Пожалуй, одним из древнейших упоминаний о подобном естественном лакомстве следует считать библейскую манну.

Для современного читателя, уже смутно представляющего себе содержание Ветхого Завета, напомним вкратце, что евреи, выведенные Моисеем из египетского рабства, во время странствования к своей будущей родине через Синайскую пустыню питались выпадавшей ночами с неба «манной» —

мягкими белыми шариками со сладким вкусом. Манна эта, как ни забавно звучит, существует на самом деле, и вплоть до сегодняшнего дня бедуинские племена Синайского полуострова, порой в полном составе, когда приходит сезон, отправляются за ней в пустыню. Мягкие белые шарики, действительно приятные на вкус, нам с вами могущие напомнить зефир или американское маршмэллоу, представляют собой выделения крошечных насекомых, паразитирующих на пустынном тамариске. Сбирать этот дар пустыни принято на заре, прежде чем до него доберутся муравьи — также немалые охотники до сладких шариков. Обычно полагается, что взрослый человек способен за день собрать до двух килограммов этого пустынного десерта, после чего надежно запечатанная в глиняные горшки «манна» способна оставаться свежей в течение многих лет. В Персии, современном Иране, а также в Индии с местной разновидности тамариска манну сбивают с помощью палок, и затем варят, смешивая с мукой, для изготовления местной сладости.

Еще одно лишенное листьев пустынное растение, известное у арабских племен под именем «овечьей колючки», выделяет из надреза густой сладкий сок, который затем можно превратить в сироп или использовать в первозданном виде. Возможно, о подобном обычае знал Аристотель, упоминаящий в одном из своих сочинений *«сладкую росу»*. Японцы также имеют в своем распоряжении смолистое «медовое дерево».

Индейцы, вплоть до настоящего времени обитающие на территории Канады, имеют собственный рецепт добычи сахара, для чего используется канадский клен, который в начале весны выделяет из надреза сладковатый прозрачный сок. В качестве дальнейшей обработки сок оставляли на ночь на холодной земле, в результате чего он вымерзал, и на дне миски оставался слой кленового сахара, который, в свою очередь, можно было использовать в первозданном виде или же уварить в густой золотисто-коричневый сироп и смешать с медвежьим жиром и кукурузной мукой — получившаяся смесь отлично хранилась и была исключительно питательной, так что ее зачастую использовали в качестве дорожного запаса. Кроме того, можно было печь лепешки и грубый хлеб, смешав с мукой сладкий сок, который выделяет из надреза местная разновидность кукурузы.

Собственные рецепты имели также индейцы Южной Америки и жители Океании; в римской и греческой античности доброй славой пользовался уваренный до состояния густого сиропа виноградный сок, в который погружали фрукты. Высохший сироп покрывал их эластичным и очень сладким слоем, по консистенции напоминающим смолу или камедь. Храниться

подобные фрукты могли очень долго, так как фруктоза представляет собой отличное консервирующее средство, подавляющее рост гнилостных бактерий.

Для северных районов Европы, где виноград расти не мог, основной сладостью для небогатого населения городов и деревень служила мальтоза, которую получали из проросших зерен ячменя — основного сырья для изготовления пива. Надо сказать, что золотисто-желтый и очень сытный «ячменный сахар» при небольшом старании можно разыскать и в настоящее время. Среди прочего, он обладает отличными антисептическими свойствами и крайне полезен при простуде и кашле.

Но, конечно же, королем сладостей вплоть до последнего времени оставался мед. Грабить гнезда диких пчел и ос, т. н. борти, как видно, умели уже наши первобытные предки; в дальнейшем бортъ, располагавшаяся на земле того или иного владельца, превратилась в собственность столь ценную, что, к примеру, у древних славян вора, застигнутого за попыткой вынести чужой мед, полагалось убивать на месте. И наконец, ставшие частью сельского пейзажа пчелиные ульи исправно поставляли своим хозяевам мед, пергу и воск, причем ни один из этих даров природы не оставался без дела.

Мед имеет свойство убивать гнилостных бактерий, а заодно препятствовать попаданию в продукты новых. Высокая концентрация глюкозы и фруктозы не позволяет болезнетворным микробам размножаться, а плотный слой меда, со всех сторон обволакивающий продукт, добавок не дает к нему доступа воздуху, совершенно необходимому для жизнедеятельности этих кислорододышащих организмов. Медом обмазывали ветчину, сохраняя ее подобным образом на длительный срок. Уже известный нам Апиций, автор позднеримской поваренной книги, советует: *«Храни свое мясо в горчице, смешанной с уксусом, солью и медом»*.

В меду консервировали орехи, съедобные семена, доримское население Лация имело обыкновение изготавливать нечто вроде сухой пастилы, смешивая фруктовое пюре с медом и ароматными травами и превращая полученный результат после высушивания на солнце в прозрачные мягкие пластины с кисло-сладким вкусом.

Во время раскопок древних Помпей были обнаружены кувшины, содержащие в себе засахаренные подобным образом фрукты, причем фрукты эти до нынешнего времени сохранили свои вкусовые свойства. Оговоримся, что невозможно с полной уверенностью утверждать, насколько это заслуга меда как такового и насколько — застывшей лавы, надежно запершей мед

от доступа внешнего воздуха. В меду консервировали грецкие, лесные и миндальные орехи, получая излюбленную римскими и средневековыми аристократами закуску к легкому вину; в Средневековье подобные драже именовались «домашними» (досл. «комнатными») пряностями (фр. *épices de chambre*) и стоили достаточно дорого.

Греки около I в. н. э. разработали свой рецепт, именуемый «яблочным медом», или, на греческий лад, *melomeli*, для чего очищенные и лишённые семян винные ягоды плотными рядами укладывали в глиняные горшки, заливая сверху медом. Римляне усовершенствовали этот нехитрый рецепт, добавив к меду перец и восточные пряности, а также запечатывая горшки, чтобы содержимое могло сохраняться свежим как можно дольше.

И конечно же, в распоряжении наших предков был сахар. Изначально — тростниковый, привозившийся из Индии и Китая, а в более поздние времена — из американских колоний. Со свекольным сахаром человечество сумеет познакомиться не ранее середины XIX века. Как известно, всеми любимая детская книга о приключениях Тома Сойера начинается с того, что тетюшка ловит проказника за поеданием варенья и ему с трудом удастся ускользнуть от неминуемой кары. Человеку нашего времени подобная любовь к варенью (и уж тем более запреты, его окружающие!) могут показаться по меньшей мере странными. Однако вплоть до уже упомянутой середины XIX века сахар был настолько дорог, что даже в богатых домах его имели обыкновение держать под замком. Дети получали варенье буквально по ложечке во время больших праздников, посему преступление Тома вполне отвечает духу времени.

Повторимся еще раз — и в древности, и в Средние века варенья и конфитюры оставались лакомствами, доступными исключительно для высшего сословия. По всей видимости, дело заключалось в том, что для производства таковых нужно до нескольких килограммов сахара, и при тогдашних ценах конечный продукт оказывался в буквальном смысле золотым!.. Однако из сохранившихся счетов бургундского дома нам известно, что герцогиня Маргарита, супруга регента Франции Филиппа Смелого, герцога Бургундского, не отказывала в удовольствии побаловать себя и своих отпрысков ложечкой конфитюра из сушеных розовых лепестков.

Во времена позднего Средневековья невероятное распространение в домах богатых и знатных получили всевозможные драже, засахаренные орешки, цукаты, марципаны, любимые в Средние века блюда из ангелики, которую окунали в сахарный сироп и затем высушивали — результат получался и

вкусным, и крайне полезным для здоровья. В качестве пиршественного блюда на стол подавали засахаренные цветы — несложно будет представить, каким удивительным зрелищем были эти природные драгоценности, отливающие бриллиантовыми бликами в свете многочисленных факелов и свечей. Особенно изобретательные, желая поразить приглашенных своим богатством и утонченностью вкуса, приказывали изготавливать целые картины из фруктов и сахарной основы или же небольшие скульптуры из сахара, подкрашенного в тот или иной цвет или же серебристо-прозрачного. Впрочем, оставим столь аппетитную тему для соответствующих глав и перейдем к следующему по очереди разделу.

Сосуды для консервирования

Следует заметить, что уваренные, маринованные или иным способом законсервированные продукты достаточно требовательны к **условиям хранения** — они легко портятся от сырости, не любят пыли, попадающей извне, и потому, кроме хранения в сухой и прохладной кладовой, следовало позаботиться о том, чтобы варенье, маринад и т. д. не подверглись случайной порче от попавшей внутрь пыли, древесной щепки или еще хуже — вездесущих насекомых. Посему для сохранения продукта на достаточно долгое время следовало позаботиться о герметичности самого сосуда. Древнейшим вариантом такового, причем благополучно существующим до наших дней, как то ни забавно может звучать, является **пирог**. В самом деле, плотная корочка совершенно непроницаема для воздуха и тем самым для гнилостных микроорганизмов, тогда как сам процесс приготовления в горячо натопленной печи полностью стерилизует содержимое от случайно попавших в него бактерий. Пироги или пирожки способны вполне благополучно храниться днями напролет, не требуя для себя каких-то особых условий, а если на корочке даже появится плесень — ее легко срезать ножом без всякого ущерба для всего остального.



Фонтан. Неизв. художник. «Влюбленные у фонтана». Илл. к книге «Римский часослов». Ок. 1540 г. AdditionalMS 24098, f. 21v. Британская библиотека, Лондон, Великобритания

Посему нет ничего удивительного, что пироги и пирожки всех размеров были излюбленной пищей крестьян во время сельских работ и пастухов на лугах для выпаса скотины. Пироги и пирожки всех форм и видов везли с собой корабли и несли в своих сумках многочисленные паломники. Впрочем, оговоримся, что «сосудом»

пирог можно назвать с определенной натяжкой, да и срок хранения у него никак не сравним с плотно закрытым бочонком или горшком. Посему, оставив дальнейший разговор о пирогах, обратимся к собственно вместилищам.

Обычай запечатывать горлышко сосуда восходит к незапамятным временам. Не имея понятия о микромире, древние винили в порче продуктов «дурной воздух» — что в практическом смысле разницы не представляло. Вообще, теория, возводящая заболевания, которые мы именуем «инфекционными», к отравлению неким воздушным ядом, исторически восходит к вполне разумным наблюдениям над опасностью проживания возле болот или иных «гиблых мест». Другое дело, что попытка с ее помощью объяснять чуму, холеру или иные «поветрия», бывшие в те времена подлинным кошмаром городских и сельских жителей, в конечном итоге превратилась в тормоз на пути развития науки, и никуда не ведущий тупик, преодолеть который удалось только в первые века Новой эры.

В первую очередь, конечно же, на память приходят **бочки и мехи**. Действительно, эти сосуды для хранения жидкостей (в первую очередь вина, пива и масла) были прекрасно известны уже со времен античности; другое дело, что они требовали значительных объемов исходного продукта, и уже потому никак не годились для хранения скромных домашних заготовок. Посему в дело шли разнообразные бутылки, а в крестьянском обиходе — так как стекло было еще достаточно дорого — всевозможные **глиняные горшки** и кувшины. Простейшим способом обезопасить содержимое было натянуть поверх горлышка сосуда **кусочек крепкой ткани** и плотно обмотать его бечевой по периметру. Надо сказать, что эта примитивная, но действенная «техника» и сейчас существует кое-где в деревнях. Возможно, что для большей герметичности ткань могла дополнительно пропитываться жиром, смолой или даже воском — однако говорить о подобном можно только предположительно, за неимением точных данных.

Для узкогорлых сосудов использовались **пробки из мягкого дерева**: сосны, ели, которые с силой втискивались внутрь. Впрочем, у деревянных пробок был неустранимый изъян: набухая от сырости, они могли, во-первых, увеличившись в размерах, повредить горлышко сосуда, во-вторых, испортить его содержимое. Для того чтобы предотвратить подобное развитие событий, уже в древности была разработана **техника «запечатывания»**, состоящая в том, чтобы залить уже прилаженную пробку вместе с верхним периметром горлышка сосуда, горячей смолой или варом. Кроме того, закрытую бутылку

или кувшин можно было дополнительно обмотать слоем конопляной соломы или натянуть сверху кусок ткани или кожи, закрепив его бечевой. Все подобные способы использовались со времен Древнего Египта, античной Греции и Рима и уцелели практически без изменений до начала нашего технологического времени. И наконец, в ход шли всевозможные крышки, как съёмные, так и составляющие единое целое с сосудом, но обязательно плотно прилегающие и прочные.

Для полной сохранности запечатанные амфоры или горшки порой зарывали в землю горлышком вниз, плотно закупорив мягкой глиной, смешанной с оливковым маслом, или же воском, однако подобный способ в достаточно скором времени вышел из употребления: в самом деле, если содержимое подобным образом действительно хорошо хранилось, выкапывать горшки было делом достаточно утомительным; кроме того, подобный способ совершенно не годился для путешествий.

В этом последнем случае в ход шли, кроме горшков и бутылей как таковых, также плотные кожи и мехи, в которые зашивали пищу, а затем приторачивали их к лошадиному боку или складывали в трюм корабля. Доброй славой пользовались в этом случае, как это ни удивительно для нас будет звучать, — крепкие бычьи пузыри. Однако же для хранения в мехе или пузыре подходило едва ли не исключительно сушеное или копченое мясо, причем, в нужный момент вынув его из сосуда (и тем самым подвергнув губительному действию воздуха), содержимое требовалось отварить или обработать иным способом, прежде чем употреблять в пищу.

Проблема в самом деле стояла достаточно остро: стоило горшок или бутылку открыть в первый раз, воздух немедленно попадал вовнутрь, и никакими усилиями остановить процесс порчи содержимого было уже невозможно. Конечно, однажды открытые горшки или бутылки можно было далее сохранять на леднике, что замедляло процесс, но, как мы помним, подобное ухищрение было доступно далеко не каждому, и потому человеческая мысль продолжала поиск.

Впрочем, ответ пришел достаточно скоро: сама жидкость, в которой хранились припасы, законсервированные подобным образом, должна была стать препятствием к тому, чтобы гнилостные микробы (или на языке того времени «воздушные яды») могли добраться до содержимого.

Сколь о том можно судить, одним из древнейших способов решить возникавшую из раза в раз проблему было заливать содержимое горячим жиром, плотно покрывавшим его воздухопроницаемым слоем. Для южных районов, где жир

сохранить было невозможно, вместо него в ход шло оливковое масло. Римляне имели обыкновение заливать маслом комочки творога, для Франции вплоть до современности привычной закуской остаются грибы, артишоки, оливки и, наконец, на морском побережье юга — моллюски, по-прежнему сохраняющиеся в оливковом масле, разве что в привычных для нашего времени стеклянных сосудах. Впрочем, не стоит забывать, что оливковое масло даже в местах его изготовления было достаточно дорого, и посему за невозможностью приобрести для себя таковое среди бедняков в ход шло масло подсолнечное, ореховое, и т. д., в зависимости от личного вкуса и местных предпочтений. Кроме того, уже с римских времен для долговременного хранения запечатывались горшки и бутылки с медом, фруктовыми сиропами, вином и виноградным суслом, уксусом и даже рассолом. С тех же времен сохранился рецепт, согласно которому ягоды шелковицы следовало поместить в «стеклянный сосуд» и, залив шелковичным же соком, плотно запечатать горлышко.

В позднее Средневековье многочисленные алхимические и монастырские эксперименты касательно новых сортов вина и растворителей (эти последние полагались совершенно необходимыми для изготовления «философского камня») привели к открытию методов получения чистых спиртов и водок; результаты подобных экспериментов также не остались без внимания. В концентрированной алкогольной среде микроорганизмы существовать не в состоянии, и уже потому персики в бренди, вишни в немецком кирше (также распространившемся в восточных частях Франции, бывших когда-то германской землей), а также груши в спирте — все это превратилось уже тогда и остается до нынешнего времени излюбленной закуской к спиртному, не говоря уже о многочисленных ликерах и сиропах с высоким содержанием сахара; в частности знаменитом *syrop de cassis* — сиропе из черной смородины, без которого и сейчас не представима французская кухня. На этом поставим точку в данной главе и перейдем к следующей — не менее интересной.

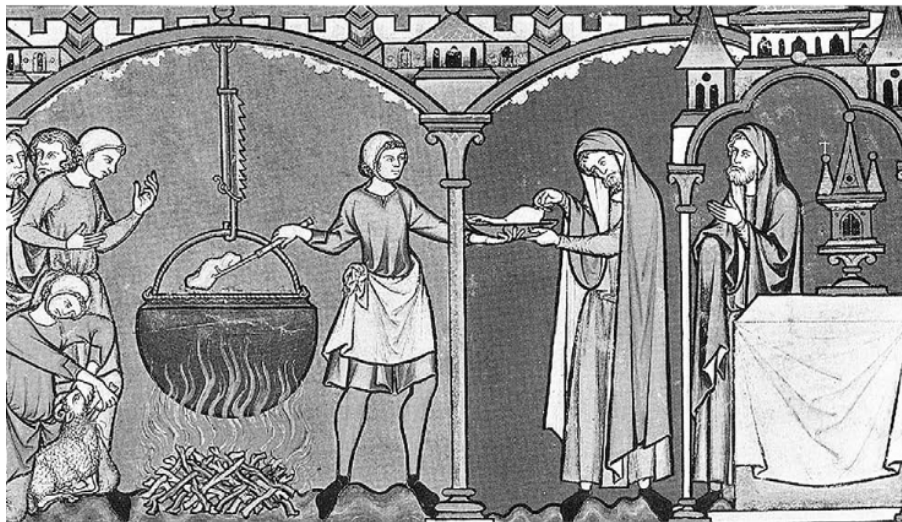
Глава 2

Кухня и кухонная утварь

В бедном крестьянском доме, состоявшем из одного-единственного жилого помещения, оно выступало в роли и кухни, и гостиной, и спальни, да и всего остального.

Раскопки жилищ времен раннего Средневековья позволяют нам с уверенностью утверждать, что сердцем деревенской кухни был очаг — изначально самый примитивный, представлявший собой попросту углубление в полу, пожарной безопасности ради обложенное со всех сторон кирпичом или камнем. Крестьянские дома вплоть до времен Высокого Средневековья топились «по-черному», т. е. не имели дымохода, и посему кухонный пар, дым и чад валили прямо в единственную комнату, выходя вон через дверь, окно, щель в стене или — чаще всего — специально для этой цели проделанное отверстие в крыше. Очаг и освещал, и согревал, однако само помещение при подобном подходе имело вид прокопченный, с пола до потолка покрытый сажей, и с точки зрения нашего века — совершенно негигиеничный. Более того, через отверстие в крыше в дом свободно проникал и дождь, и снег, но подобное неудобство волей-неволей приходилось терпеть. Кроме того, крестьянская кухня в самом скромном варианте располагала деревянным столом, который служил и обеденным, и разделочным одновременно, и на этом, с позволения сказать, «оборудование» заканчивалось.

Любопытно, что в это небогатое время очаги подобного типа использовались на любой кухне страны, не исключая даже королевскую. Аскетичность века доходила до такой степени, что вслед за переезжавшим с места на место двором следовали плотники, в новом городе или просто на привале тотчас возводившие переносной деревянный шатер, в котором вновь зажигался земляной очаг. С того примитивного времени до нас дошла забавная история о подобной кухне, принадлежавшей английскому королевскому двору (в 1322 году пребывавшему в Оксфорде), которую во время сильной грозы попросту ветром унесло прочь.



Древнейшая форма очага. Илл. к Библии Мациевского. MS M.638, fol. 20. Библиотека и музей Моргана, Нью-Йорк, США

Посему, несмотря на то, что нас, людей XXI века, избаловали и испортили современные технологии, мы все же сможем представить себе, какой ошеломляющей революцией для людей того времени было появление стационарного очага. Возникает он приблизительно в начале XII века, проникая во все дома — от крестьянских до королевских; судя по свидетельству уже неоднократно упомянутого парижского Горожанина, выложить очаг мог любой мало-мальски способный хозяин дома, так что отверстия в земле если и оставались, то составляли с того времени прерогативу исключительно разбойников, воинских отрядов и путешественников всякого рода.

Очаг представлял собой высокое сооружение из тесаного камня или огнеупорного кирпича, обязательно снабженное дымоходом, внутри главной трубы укреплялась поперечина, с которой свисала вниз металлическая цепь с крюком для котла. Впрочем, хитроумные мастера, если речь шла о кухне, принадлежавшей крупному имению, где приходилось кормить одновременно десятки и сотни людей, приспособились вешать на эту цепь своего рода коромысло, с обоих концов и середины которого свешивались искомые крюки на коротких цепочках, так что в очаг могли идти одновременно целых три котла.

Очаг требовал определенных дополнений — к нему обязательно полагалась кованная кочерга для помешивания углей, каминные щипцы и мех для раздувания огня и, наконец, крышка, с помощью которой легко было погасить основной огонь, оставив несколько тлеющих угольев — на завтра. В богатых домах очаг

имели обыкновение дополнять парой упоров, на которых удобно было размещать вертела, а порой и низким экраном, не позволявшим тлеющим углям вываливаться на пол. Короче, для своего времени это было весьма высокотехнологичное сооружение. Очаг изнутри могли кроме того дополнять всякого рода нишами и полочками, например, для установки ламп и свечей в то время, когда огонь уже погашен, крюков для копчения и т. д. — в данном конкретном случае все зависело исключительно от потребностей хозяев и фантазии мастера. Кроме того, даже в небогатых домах очаги могли украшать лепниной, рисованными изображениями, плиткой и т. д., опять же, в зависимости от желания и вкуса хозяев.

К XV веку очаг стал «стенным», не отнимая больше места в собственно помещении, но по-прежнему исправно выполняя свои функции. Что касается печей, их знали, однако во Франции печи как таковые не получили широкого распространения. Причиной, видимо, было то, что печь куда сложнее очага и для ее постройки требуется опытный мастер; кроме того, распространению печей препятствовали местные феодалы, превратившие выпекание хлеба, пирогов и т. д. в немаловажную статью дохода. «Баналитетная печь» была, как правило, одна в деревне или городском районе, к ней приставляли наемного пекаря, и только в ней (под угрозой немалого штрафа!) местное население обязано было выпекать для себя хлеб, пироги и даже рождественских гусей или уток. Впрочем, хитроумные хозяйки в скором времени научились обходить этот запрет, к убытку феодала, выпекая пироги на горячих углях, между двух металлических или глиняных блюд, тогда как птицу можно было благополучно повесить к очажному крюку или насадить на вертел — и результат выходил весьма аппетитным.



Полевая кухня. Неизв. художник Бартоломео Скаппи «Труды», 1570 г, pl. 6. 8 ОЕС I, 3660 RARA, Университетская библиотека. Гёттинген, Германия

В зажиточных крестьянских домах кухня обыкновенно объединялась с гостиной, тогда как спальни существовали отдельно — подобную планировку мы и сейчас можем увидеть в сохранившемся до наших дней доме семьи д'Арк в Домреми. Что касается особняков купечества, глав ремесленных корпораций и

тем более аристократии — в этом случае кухня обязательно представляла собой помещение в отдельном крыле — на первом этаже, подвале, полуподвале, а порой и вовсе — отдельно стоящее здание. Делалось это из страха перед пожарами, но в результате возникала проблема, как сохранять блюда горячими, покуда они путешествуют к господскому столу. Как было уже сказано, решали ее множеством методов — крытыми галереями от кухни к господским покоям, жаровнями и плотно закрытыми и укутанными полотенцами блюдами.



Кухарка и печь. Илл. к Книге Фондадомов двенадцатибратьев Менделяи Ландауэра. Amb. 317b.2° Folio 40 r. Государственная Библиотека Нюрнберга

Господская или монастырская кухня могла достигать немалых размеров, в частности, в одном из шартрских монастырей она имела площадь 15,6 м². Порой для кухни выделялось не одно, а два или более помещений, причем часть из них отдавалась для приготовления обедов и ужинов для самого хозяина и его семьи и гостей, а другое (или даже другие!) — для кормления многочисленной прислуги.

Дворцовая кухня начиналась со своего рода «прихожей», где возле стен могли располагаться колода, топорик и набор ножей для разделывания мясных туш, ведра для воды (как правило, деревянные, обитые медными обручами), корзины и мешки для хлеба и фруктов, лари для вымешивания теста, умывальники, глубокие лохани или чаны для мытья посуды, рыбы, мяса, овощей и фруктов (сколь о том можно судить, чем богаче был дом, тем больше эти чаны были «специализированы» на чем-то одном), а также высокие кувшины. За неимением проточной воды кувшины эти использовались для того, чтобы лить на руки или на соответствующий продукт, тогда как помои сливались в подставленный чан. Для отвода использованной воды служила глубокая яма в полу, у одной из стен, плотно закрывавшаяся крышкой, или даже система примитивной канализации, отводившая воду в ближайшую реку или канал. Любопытно, что во время осады папского дворца в Авиньоне хитроумные французы, таковую осаду осуществлявшие, попытались попасть вовнутрь через подобную канализацию, достаточно широкую, чтобы пропустить человека в полном вооружении. Правда, защитники оказались ничуть не глупее и попросту схватили нескольких человек, двигавшихся первыми, после чего затея сама собой завершилась.



Стенной очаг. Неизв. художник. «Святое семейство». Илл. к Часослову Катерины Клевской. MS M.917, fol. 150–151. Библиотека и музей Моргана, Нью-Йорк, США

Полы на кухне старались делать из керамической плитки — опять же ради противодействия возможному пожару. Основной очаг мог дополняться несколькими вспомогательными, крупная кухня обязательно имела целую систему разделочных столов, причем, в отличие от обеденных, кухонные столы были стационарными и по виду практически не отличались от нынешних. Кухня располагала также многочисленными полками и шкафчиками для посуды и тех продуктов, которые постоянно должны были быть у повара под рукой (к примеру, соли), ажурной сушилкой для посуды — которая, опять же, мало отличалась от той, что можно было видеть в домах наших бабушек до появления в части нынешних домов посудомоечных машин.

И наконец, в кладовых, чьи двери выходили в собственно

кухню, хранились продукты, а на отдельных полках или в специальных небольших помещениях располагались целые залежи полотенец, салфеток и обыкновенной ветоши, которые кухня потребляла в огромных количествах.

Глава 3

Кухонная посуда

Количество и качество кухонных принадлежностей, как и следовало ожидать для тех времен, разительно отличалось от дома к дому, напрямую завися от имущественного и социального положения хозяев.

О, скажем так, минимуме кухонных принадлежностей, характерном для небогатых слоев населения, мы можем с уверенностью судить по материалам раскопок, а также по многочисленным завещаниям, исправно составлявшимся в деревнях и городах по все время средневекового тысячелетия.

Итак, на любой кухне, от самой скромной крестьянской до огромной, располагавшейся в замке или дворце, обязательно присутствовали **глиняные горшки**. Они могли быть самых разнообразных форм и размеров, украшенные глазурью, лепными изображениями, с ручками и без — коротко говоря, одно перечисление их разнообразных видов заняло бы не одну страницу текста. Вплоть до начала XII века горшки ставили непосредственно на огонь или на горячие угли, в позднейшие времена изобретательные предки додумались до горшков, снабженных глиняными «ногами» — как правило, тремя, по аналогии с привычным с древнейших времен треножником. Подобный горшок был удобен в обращении, ставился и снимался с огня много легче обыкновенного.

К горшкам, конечно же, прилагались объемистые **поварешки** деревянные для самых бедных слоев населения, медные, оловянные и латунные для более зажиточных. Поварешка была столь неотъемлемым атрибутом повара, служащего в зажиточном доме, что тот имел обыкновение день напролет носить ее за поясом, пуская в ход по мере необходимости.

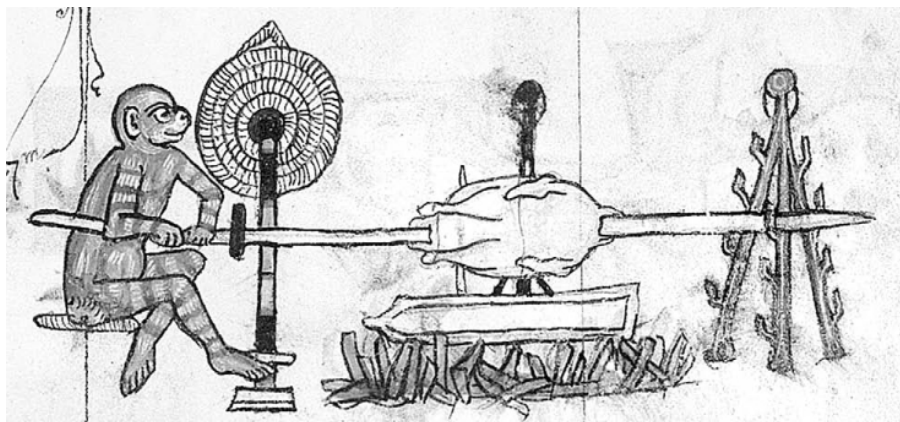
Оливье де ла Марш, автор интереснейших мемуаров, посвященных его службе у герцогов Бургундских, не без юмора отмечает, что поварешка *«нужна повару дабы — помешивать супы и соусы, а также гнать из кухни детей, наподдав им пониже спины, ежели в том возникнет необходимость»*.



Горшок-треножник, белочка-кухарка. Неизв. художник.
Илл. к книге Апокалипсис Валь-Дьё, деталь. Add. 17333 f. 4 v.
Метрополитен-музей, Нью-Йорк, США

Конечно, и профессиональному повару, и скромной домохозяйке был нужен **разделочный нож**. Это был инструмент уже достаточно дорогой, так что в самых бедных домах нож мог быть один, пользовались им бережно и даже передавали из поколения в поколение. На огромных герцогских и королевских кухнях ножи имелись в изрядном количестве — гладкие и пилообразные, маленькие, средние, огромные, различавшиеся по форме и предназначению.

В распоряжении кухарки или повара было также немалое количество всякого рода **плошек, мисок и кружек** — глиняных, медных, оловянных, латунных, количество и качество таковых зависело исключительно от достатка семьи.



Маргышка-повариха. Неизв. художник. Илл.
к Маастритскому часослову. BL Stowe MS17 fol. 176r.
Британская библиотека, Лондон, Великобритания

На этом кухонный «минимум» заканчивался, зато «максимум» был столь огромен и разнообразен, что для хранения и присмотра за кухонной посудой в замках и дворцах зачастую определялся особый «посудный» слуга. Должность эта была не слишком высокой, зато полагалась весьма ответственной и требовала немалого прилежания.

В кухнях графов, герцогов и, конечно же, королей на столах помещались разделочные доски (вполне возможно, что они могли разниться в зависимости от того, предлагалось ли на них резать мясо, рыбу или, к примеру, яблоки). К доскам по необходимости прилагались скалки — в те времена имевшие вид длинных цилиндров из дерева или камня, ручные соковыжималки, неизменные разделочные ножи, а также сита — на льняной или шелковой основе, необходимые для просеивания сахара, муки и прочего. Ступка и пестик заменяли современные мясорубки и миксеры — необходимость день напролет толочь в ступке мелко нарубленное мясо, зелень, пряности и т. д. была одной из самых изматывающих обязанностей, которую, как правило, исполняли юные повара. Многочисленные сосудики для пряностей и приправ — глиняные, фаянсовые или металлические — располагались на полках, в ручной доступности для кухонной obsługi.

Для собственно приготовления пищи важнейшим инструментом служил **медный котел** — в небогатых семьях это мог быть один из очень немногих металлических предметов, которыми располагала семья, причем столь ценным, что его упоминали в завещаниях и бережно хранили для передачи новым поколениям. В замках и дворцах котлов было великое множество

— от самых маленьких, вмещавших не более литра жидкости, до огромных, в которых без труда могла разместиться целая баранья туша. Во времена Высокого Средневековья уже существовал котельный цех со своим уставом и правилами, занимавшийся исключительно изготовлением этого вида продукции. Котлы могли иметь достаточно затейливые формы — быть полукруглыми, грушевидными и т. д., порой их украшали чеканкой и всевозможными надписями.

Но если котел, как правило, подвешивали на крюк над огнем, для всей прочей посуды использовались кованые треноги, верх которых представлял характерный круг или квадрат, напоминавший по виду современные конфорки. На треногу ставились, к примеру, **кастрюли** — в отличие от современности, в них не варили, а тушили и томили овощи и мясо, тогда как для супов и соусов использовались по большей части котлы. **Сковородки** с длинными ручками, с высоким или низким бортиком, были нужны, чтобы жарить мясо, рыбу, овощи, но кроме того — готовить основу для соусов и также плавить сахар для будущих леденцов. Сковороды были дороги, обладание ими составляло гордость небогатого дома и показатель того, что его обитатели могли себе позволить «дворянскую» жареную пищу. Сковороды бережно хранили и скрупулезно упоминали в завещаниях. Менее распространены были **решетки** для жарки мяса или рыбы — упоминания о них в основном встречаются на юге, в немногих завещаниях, однако, по всей видимости, этот момент требует дополнительного изучения. Конечно же, кухонные сосуды дополнялись всякого рода **крышками** — более или менее прилегающими, плотными или свободными, изготавливавшимися из самих разных материалов.

Вертела встречались и в городских домах, и среди зажиточных крестьян, и, конечно же, на кухнях герцогов, королей и графов. Известно, что в небогатых семьях, не желая потерять драгоценный жир, капавший вниз с туши, которую поворачивали на вертеле, шли на небольшую хитрость. Вертел держали не над самым огнем, а несколько впереди, помещая вертел с двух сторон на кованые чугунные упоры, так что обжаривался только один бок мясной туши, а вертел нужно было постоянно поворачивать. Внизу, под вертелом, устанавливались противень или огнеупорное блюдо — из глины или же металла, а вытопившийся жир можно было использовать для чего-то еще. Любопытно, что во времена междоусобиц, когда власти из опасений бунта запрещали простолюдинам вооружаться, в дело шли именно вертела: заточенные с острия, они превращались в подобие рапиры, в умелых руках оружие весьма опасное.



Святое семейство. Ок. 1440–1450. Мастерская Бедфордского мастера. Музей Гетти. MS. Ludwig IX 6, fol. 181, Лос-Анджелес, США

Противни использовались, как было уже сказано, в качестве поддонов, а также для выпечки хлеба и пирогов, и посему присутствовали скорее в арсенале профессиональных пекарей или же на крупных господских кухнях. То же следует сказать о печных **лопатах**, чаще всего их делали деревянными, обивая затем рабочую часть по периметру железом. В подобном состоянии лопаты не горели, не трескались и могли прослужить много лет. И наконец, самым любопытным и неожиданным инструментом были **ножницы**, которые можно видеть на нескольких миниатюрах эпохи, изображающих небогатые дома. Вполне возможно, что ножницы эти не имели отношения к собственно кухне и появлялись там за неимением иных помещений — вопрос, опять же, требует дополнительного изучения.

Глава 4

Кухонная служба, профессиональное и домашнее приготовление пищи

Аксиомой средневековой жизни было то, что женщина, вне зависимости от знатности, достатка и даже возраста, обязана была уметь готовить. Для аристократки или богачки подобное умение (за исключением, конечно же, форс-мажорных обстоятельств) оставалось большей частью теоретическим и сводилось к наблюдению за кухонной прислугой и навыкам, необходимым, чтобы с достаточной безошибочностью выбрать умелого повара и пресечь на корню леность и воровство. Для простолюдинки ежедневная стряпня превращалась в одну из самых тяжелых, выматывающих обязанностей, причем стоять у горящего очага женщина начинала, едва лишь выйдя из младенческого возраста, а заканчивала только тогда, когда была уже не в состоянии держаться на ногах. Если в зимнее время сельские работы по необходимости замирали и мужская часть семьи хотя бы временно имела возможность отдохнуть, работа на кухне продолжалась изо дня в день, превращаясь в бесконечную лямку, которую тогдашние женщины тащили на себе со столь же бесконечным терпением, понимая, что выхода — по крайней мере при их жизни — все равно найдено не будет.

Множество женских скелетов, относящихся к средневековому времени, носят характерные следы болезней позвоночника, вызванных постоянной необходимостью стоять внаклон у очага. Обучение поварскому искусству начиналось с раннего детства, причем в качестве учительницы, как правило, выступала мать, за ее отсутствием — иная родственница или опытная служанка, рецепты, кулинарные хитрости и все прочее, необходимое для будущей хозяйки, усваивалось со слов учительницы, а также опытным путем. Изначально юная девочка становилась помощницей матери, начиная с несложных заданий — принести, помыть, почистить, перебрать овощи или крупу, постепенно втягиваясь в процесс и принимая на себя более и более трудоемкую его часть.

Наемных кухарок, в отличие от позднейших времен, было немного. Те, кто мог себе это позволить, скорее нанимали поваров, а женщины-кухарки подвизались в подобной роли, как правило, при богадельнях, больницах или в услужении у небогатых семей. Так, известно, что некая На Гардана, итальянка, получала скромное жалованье, готовя в богадельне для

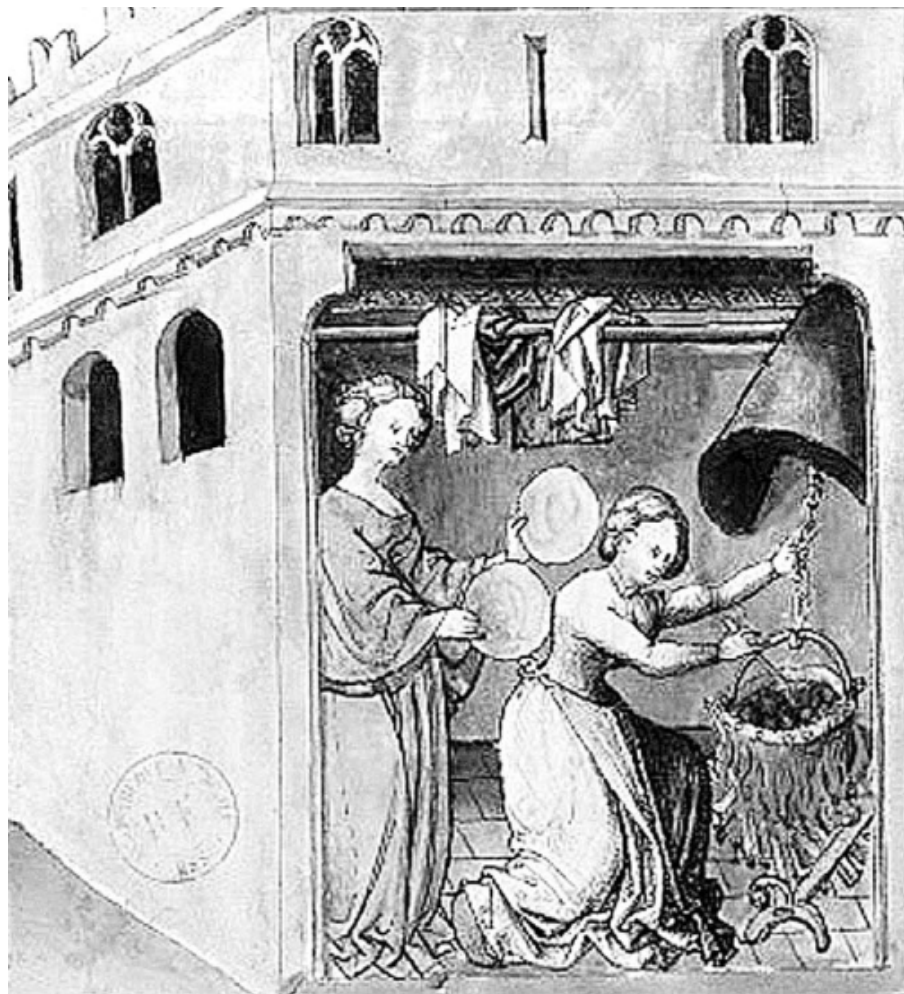
инвалидов и стариков, о чем в расходных книгах была сделана соответствующая запись.

Любопытно, что в те времена существовали и мужчины-кулинары, превращавшие приготовление пищи в своего рода хобби. Обыкновенно этим отличались горожане — тогдашние, скажем так, работники умственного труда — или студенты. Устав от переписывания рукописей или чтения трактатов, подобный любитель становился к очагу и вдохновенно творил то или иное блюдо, причем, в отличие от рутинной женской стряпни, это делалось исключительно по желанию и только для того, чтобы создать что-то необычное.

Кроме того, существовали наемные повара, обыкновенно имевшие небольшую лавочку для торговли съестным навынос, однако вполне охотно принимавшие приглашение поработать на временного нанимателя, к примеру, готовя для него свадебный банкет, торжество по случаю рождения наследника, поминальную трапезу по усопшему родственнику и т. д. Зачастую подобных умельцев нанимали вскладчину, подобное было характерно для ремесленных цехов, устраивавших праздник в день памяти святого покровителя своей профессии, деревенских праздников и т. д.

В монастырях необходимость готовить возлагалась на самих обитателей, многие монастырские уставы особенно подчеркивали, что от кухонной службы может избавить лишь тяжкая болезнь, однако в позднейшие времена богатые монастыри порой стали нанимать профессиональных поваров.

Что касается дворцов и замков высшего дворянства, здесь, конечно же, имелся целый штат кухонной obsługi, причем размер его был достаточно внушительным. Известно, что в начале XIV века на кухне французских королей подвизалось 73 человека, столетием спустя это число возросло вдвое, причем кухонное братство имело собственную строгую иерархию и не менее строго оговоренные правила поведения, права и обязанности.



Женщины на кухне. Неизв. художник. Илл. к книге Ибн-Бутлана, «TacuinumSanitatis». BNF Latin9333 Tacuinum sanitatis, Национальная библиотека Франции, Париж

Начать следует с того, что на кухнях герцогов и графов работали исключительно мужчины. Карьера начиналась с 10–12-летнего возраста и могла тянуться до самой смерти искомого персонажа или его выхода в отставку по причине весьма преклонного возраста.

На нижней ступени кухонной иерархии находились «люди для черной работы» — как правило, это были представители простонародья, неотесанные, грубые, но в обязательном порядке обладавшие недюжинной физической силой. Во-первых, это были истопники, в чьи обязанности входило не только растапливать многочисленные очаги и поддерживать в них огонь, но также колоть, носить и запасать впрок дрова, а также каждый вечер

вычищать поддоны от накопившейся золы и углей. Трубочистам вменялось в обязанность следить за чистотой дымоходов — об угаре и его последствиях наши предки были осведомлены очень хорошо благодаря многовековому горькому опыту.

Водоносы, как следует из их наименования, должны были исправно снабжать кухню ведрами с водой, которые доставляли из ближайшего фонтана или колодца на собственных плечах или на подводах, запряженных изъезженной крестьянской клячей. Посудомоям следовало держать в чистоте посуду, мясникам — рубить и разделывать туши, тестомесам, соответственно, вымешивать тугое тесто для хлеба и пирогов.

Следующими в иерархии были многочисленные поварята — дети, как правило, от десяти лет и старше. Обычно с этой ступени начинали будущие повара, опытным путем перенимавшие знания и навыки старших. Надо сказать, что обучение это было несладким, телесные наказания полагались в порядке вещей, за любую оплошность на голову поваренка обрушивались не только насмешки и оскорбления, но также удары половником или обыкновенные затрешины. В случаях, когда в замок или дворец ожидалась гости, работа могла продолжаться до тех пор, пока кухонная обслуга в состоянии была стоять на ногах, после чего поварята укладывались спать на полу в той же кухне, чтобы спозаранку немедленно приняться за дело.

Карьера подобного «помощника повара» начиналась с самой простой и непритязательной работы — поварята чистили рыбу и овощи, ощипывали птицу, резали, шинковали, протирали через сито. Пожалуй, самой изматывающей обязанностью было поворачивание тяжелого вертела, на котором жарилось мясо или дичь. В этом случае к физической усталости прибавлялся также риск серьезного наказания, если недостаточно расторопный мальчишка допускал, чтобы вверенная ему туша пригорала — в этом случае его ждала порка.

Поворачивание вертела могло быть даже наказанием, в частности, именно к нему король Генрих VII Английский приговорил некоего Ламберта Симнела — мальчика десяти лет от роду, которого ушлые заговорщики пытались возвести на трон. Понимая, что ребенок сам по себе не представляет для него опасности, Генрих «милостиво» отправил его на кухню поворачивать тяжелый вертел. Впрочем, в дальнейшем Симнел дослужился до королевского сокольничьего и закончил жизнь в полном довольстве, но подобная удача выпадала не каждому.

Еще одной тяжелейшей обязанностью было толочь в ступке мясо (за неимением мясорубок, которые изобретут несколько столетий спустя), соль и, наконец, заморские пряности. Мало того

что само по себе однообразное занятие подобного рода изматывало и отнимало силы, подобный работник вынужден был дни напролет дышать тончайшей пылью и также нести весьма серьезную ответственность в случае, если по его вине оказывался испорченным особенно ценный продукт.



Повар. Илл. к книге Варфоломея Английского «О природе вещей». MS 218 fol. 275. Национальная библиотека Франции, Париж

Порой бывало, что поварят вынуждали «специализироваться» на каком-то из этих занятий или делать то, что требовалось немедленно и тотчас, — все зависело от произвола кухонного начальства. Надо сказать, что подобные испытания в начале своей карьеры выдерживали далеко не все, и лишь самые упорные или истинно влюбленные в свою профессию дослуживались до ранга поваров.

Пройдя весь цикл обучения, за десять-двенадцать лет запомнив назубок важнейшие рецепты, повара в аристократических кухнях обыкновенно принимали одну из специализаций: можно было заниматься исключительно приготовлением супов или посвятить свое время только соусам, кроме того, существовали специалисты, занимавшиеся исключительно жаркой или тушением мяса, колбасники, кондитеры и т. д.

Дополнительно к тому господские кухни дополнялись слугами, отвечавшими за посуду, наполнение кладовых, доставку продуктов с рынка (ср. фр. *esquiers de cuisine*, которых в переводе стоит именовать старинным термином «кухмистры»). На крупной аристократической кухне подобных кухмистров могло быть несколько, и все они состояли под начальством главного кухмистра. И наконец, существовала почетная и весьма ответственная должность погребщика (*maître des garnisons*) — хранителя дорогих господских вин.

Однако же непрерываемым главой, без которой не могла обойтись ни одна аристократическая кухня, был главный повар. Как правило, он самолично не занимался стряпней, но восседал в центре кухни на особом возвышении, громким голосом отдавая приказания. К огню очага ему полагалось становиться только в случае, когда речь шла о пиршественных блюдах, а также пирогах, которые требовали особого навыка, опыта и внимания.

Главный повар обязательно должен был быть дворянином, кстати говоря, поварское дело полагалось одной из очень немногих профессий, которой дворянин мог заниматься без ущерба для своей чести. Кроме того, главный повар должен был пользоваться безоговорочным доверием у своего хозяина или хозяйки — напомним, что страх перед отравлением (обоснованный или нет) жил вплоть до конца средневековой эры. Кроме того, главный повар обязан был во всех тонкостях знать желания и вкусы своих хозяев, а также уметь быстро находить выход в ситуациях, если на кухне что-то шло не по плану или необходимого продукта не удавалось вовремя отыскать. Надо сказать, что звание это обычно давалось пожизненно, покуда главный повар не умирал или не уходил в почетную (и очень денежную) отставку по возрасту. В этом случае на кухне проводились своего рода «выборы», где победитель должен был определяться большинством голосов, после чего потенциальный глава кухни утверждался в этой роли хозяином дома, и, наконец, все кулинарное братство обязано было поклясться на Библии, что будет верно служить и повиноваться собственному избраннику.

Что касается внешнего вида работников кухни, мы достаточно уверенно можем судить о нем по сохранившимся документам и миниатюрам. Всем приходящим на кухню (за исключением, пожалуй, трубочистов и истопников) вменялось в обязанность вымыть руки, для чего на кухне обязательно стояли умывальники, полные воды, и лежали куски грубого мыла. Не имея никакого понятия о микромире, наши предки были в достаточной мере наблюдательны, чтобы связать между собой порчу продуктов и пищевые отравления с отсутствием гигиены.

Также всем, кто непосредственно работал с продуктами и готовыми блюдами, вменялось в обязанность покрывать голову — хозяин, хозяйка а также их гости вряд ли могли обрадоваться чужому волосу в супе или жарком! Посему на всех изображениях поваров мы видим плотные шапки — шерстяные или полотняные, далекие предшественницы современных поварских колпаков. В домах с особенно строгими требованиями, а также в некоторых монастырях поварам также вменялось в обязанность во время работы закутывать полотном нижнюю часть лица и надевать перчатки.



Прислуга. Неизв. художник. Илл. к книге Теренция «Комедии». Нач. XV в. Latin 7907 A folio 83. Национальная библиотека Франции, Париж

Халатов в современном понимании также еще не существовало, приходя в жарко натопленную кухню, повара снимали с себя тяжелое верхнее платье, оставаясь в т. н. пурпузах — плотных нижних камзолах или жилетах, поверх которых по желанию можно было надеть фартук из полотна или кожи. Костюм повара дополнялся узкими чулками (шоссами), которые обтягивали ноги и заодно защищали от случайных искр

из очага, и поясом, за которым мог торчать нож или неизменный половник, на чем мы поставим точку и перейдем к следующей главе.

Глава 5

Приправы и соусы

Соль

Пожалуй, всем известно, что хлорид натрия — он же поваренная соль, — является единственным неорганическим соединением, которое человек употребляет в пищу. Более того, наш организм — и равно с тем организм многих млекопитающих — попросту неспособен оставаться здоровым без небольшого, но постоянного потребления NaCl. Опять же, сколь о том можно судить, основываясь на множестве этнографических данных, собранных на всех континентах Земли, охотники и собиратели не употребляют в пищу соли, т. к. им вполне хватает того количества хлорида натрия, что поступает в организм вместе с мясом и кровью животных. Однако, едва лишь человечество по большей части своей перешло к земледелию и оседлому образу жизни, соль хочешь не хочешь пришлось добавлять в пищу искусственным образом. Избавлены от подобной необходимости оказались только жители побережий, которых по-прежнему солью в избытке снабжала морская рыба и моллюски.

Впрочем, вопрос о добыче и доставке каменной соли человек решил с привычной для себя изобретательностью. Древние моря, высыхая, оставили после себя огромные соляные пласты, которые можно добыть привычным шахтным способом, на манер того, как добывают, к примеру, железную руду. Если в каком-то месте солевой пласт оказывался слишком тонким и посему шахтная добыча оказывалась нецелесообразной, хитроумные соледобытчики пробивали к солевому пласту одну или несколько скважин, после чего вниз заливали воду, и, наконец, дождавшись, покуда соль растворится, получившийся раствор вычерпывали и выпаривали, получая искомое. Видимо, к подобному способу одними из первых пришли китайцы, освоившие таковой уже за II тыс. лет до н. э. Изначально для подобного использовали длинные бамбуковые трубки и обыкновенные ведра, позднее в ход пошли насосы. Существовали страны, где к подобному промыслу (в самом деле тяжелому и не слишком здоровому) приговаривали преступников.

И наконец, существовал способ соледобычи с помощью неглубоких бассейнов, куда заливалась морская вода. Именно он был наиболее распространен во Франции, причем подобные бассейны получили техническое наименование *marais salants*. По

виду своему подобная система неглубоких бассейнов напоминает спираль, закручивающуюся внутрь. Во внешних бассейнах вода отстаивалась, избавляясь от песка, глины и прочих ненужных примесей, которые постепенно осаждались на дно. Затем, уже основательно очищенная, вода постепенно просачивалась во внутренние бассейны, где и происходило испарение, и на выпуклое дно осаждалась соль. Любопытно, что наиболее высоким качеством обладала соль, высушенная на поверхности, чем ниже был слой, тем больше в нем оказывалось примесей и кристаллы соли выходили крупными, сероватыми или коричневатыми. В холодных странах соль из морской воды вымораживали, пользуясь тем, что при замерзании более тяжелая и соленая фракция оказывается всегда внизу — однако способ этот не получил особого распространения.

Одной из первых стран, о которой мы с полной уверенностью можем сказать, что там существовало постоянное потребление соли, был Египет. По всей видимости, организованная добыча поваренной соли началась в этой стране около 4 тыс. лет до н. э. Помощником в этом непростом деле служил засушливый климат пустынь, так что на побережье порой сами собой скапливались белые горки морской соли, которую следовало только собрать и доставить по назначению. Надо сказать, что в стране фараонов соль не только использовалась в пищу, но также служила для консервации и, наконец, была совершенно необходима в процессе мумифицирования. Позднее соль на постоянной основе станет употребляться в кожевенном производстве, в мыловарении, в красильном деле и т. д., однако же нас будет интересовать исключительно соль в качестве пищевой приправы.

Приблизительно в те же времена использование соли открывают для себя и другие народы. К сожалению, добывать столь полезный минерал можно было далеко не везде и не всегда, посему торговля солью показала себя весьма прибыльной, и к рукам ее прибрали предприимчивые финикийцы. Как было уже сказано, соль, будучи предметом торга, сумела также сделать возможными многодневные морские и сухопутные путешествия, сохраняя в течение многих месяцев, а порой и лет пищу, которую никоим иным образом сохранить не удавалось. Посему неудивительно, что соляные дороги — морские и сухопутные — в скором времени опоясали Старый Свет. В течение столетий за столь стратегический товар боролись, соперничали и даже воевали.

Одной из важнейших транспортных артерий Древнего Рима была т. н. соляная дорога — *Via Salaria*, даже солдатское жалованье порой выдавали солью, которую всегда можно было

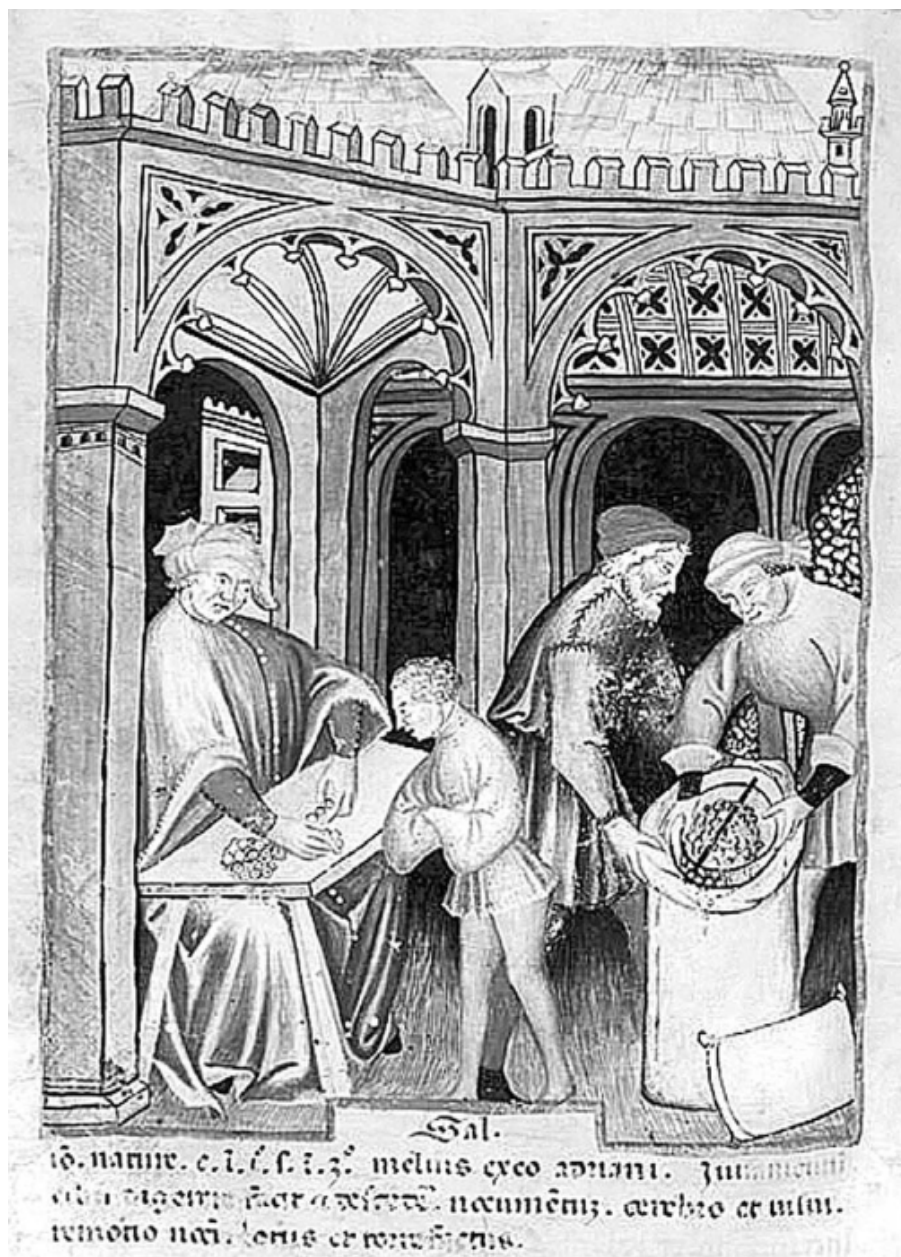
выгодно сбыть. Полагают, что современное французское слово «salaire» — «жалованье», исторически восходит к корню «соль».

Древняя Галлия не только производила, но импортировала свою соль в соседние страны. Обычно предполагается, что, начавшись за 500 лет до н. э., этот промысел продолжал процветать в течение столетий, так что, превратившись в римскую провинцию, Галлия стала постоянным поставщиком не только соли как таковой, но и солонины, соленой ветчины и прочих продуктов схожего типа в остальные части империи.

Основным для Франции способом производства соли было выпаривание таковой из морской воды. В течение всех Средних веков важнейшими центрами этого промысла были остров Рэ в Бретани, Эг-Морт на средиземноморском побережье, а также Сален-де-Жиро и остров Олерон в Средиземноморье. Любой феодал, на чьих землях шел соляной промысел, занимал положение, соответствующее нынешним нефтяным королям. Впрочем, особо отличавшихся мотовством это не спасало от разорения, в частности, именно такая судьба поджидала барона Жия де Рэ, более известного в качестве прототипа сказочного злодея Синей Бороды.

Соль была совершенно необходима всем слоям населения, от короля до последнего нищего, и, видимо, подобное соображение вызвало к жизни знаменитый «соляной налог» — габель, пожалуй, самый ненавистный для тогдашнего населения. Впервые он появился в локальном, так сказать, варианте, когда в 1259 году Карл Анжуйский обложил подобным налогом свои владения, желая полученные деньги использовать для войны с Неаполем. Дурной пример, как водится, оказался заразительным, и солевой налог с 1286 года уже по всей стране стал взимать король Филипп Красивый. Население уверили, что данный шаг является временным... но, как известно, нет ничего более постоянного, чем «временные меры». Налог на соль, которую невозможно было не покупать и столь же невозможно хоть как-то уменьшить ее потребление, оказался столь прибыльным, что продержался ни много ни мало до 1946 года, то исчезая, то возвращаясь вновь, покуда не был отменен окончательно. По сути дела, этот косвенный налог выражался в том, что соль было можно приобрести только у государства, причем по сильно завышенной цене. В каждом городе страны имелся собственный «соляной погреб», подле которого находилась небольшая лавка, где и происходила торговля. Не раз и не два случалось, что восставшие во время очередного бунта ломали замки, открывали погреба и раздавали соль всем желающим, но, подавив мятеж, власти неизменно восстанавливали разрушенное, и торговля

продолжалась обычным порядком. В особо сложные для государства времена, к примеру, во время затяжной войны между группировками, оспаривавшими друг у друга регентство над душевнобольным Карлом VI, соль вынуждали покупать силой, причем в немалых количествах и, конечно же, по огромной цене.



Торговец солью. Неизв. художник. Илл. к книге Ибн-Бутлана «TasuinumSanitatis». NAL1673, fol. 66 v. Национальная библиотека Франции, Париж

Все это приводило к тому, что соль была дорогим и очень востребованным товаром, так что хлеб с солью могли позволить себе только обитатели морских побережий, там, где, собственно, и шла добыча, тем самым вызывая неизменное удивление путешественников, происходивших из мест, куда соль приходилось доставлять. Часть побережий, где шла, к примеру, засолка рыбы, сумели выхлопотать себе освобождение от габели, т. к. в противном случае их промысел становился совершенно невозможным. Также на какое-то время освобождалась от габели небольшая часть провинций, в особенности завоеванных недавно, чтобы позволить им скорее привыкнуть к новой власти; существовала и возможность для той или иной земли за немалые деньги купить себе временное или постоянное освобождение от этого налога.

Дороговизна соли приводила, как того и следовало ожидать, к развитию контрабандного промысла, который власти вынуждены были из раза в раз отслеживать и пресекать, наказывая покупателей контрабандной соли тяжелыми штрафами, однако окончательно уничтожить подобный промысел так и не удалось.

Все это вместе взятое приводило к тому, что даже столь обеспеченный человек, как анонимный автор «Парижского домоводства», вынужден был настоятельно рекомендовать супруге вытапливать соль из нормандского масла, чтобы затем использовать ее по необходимости. Солонки на столе ставились только перед самыми именитыми гостями и украшали собой во время пира самый почетный стол. Уточним, что автор «Домоводства», богатый купец, имел обыкновение принимать у себя в домах дворян, и его книга специально уточняет, какие блюда его супруге стоит готовить — только и исключительно для знатных гостей. Чтобы дополнительно подчеркнуть роскошь, соответствующую возможности подсаливать пищу по собственному желанию, солонки делали из золота и серебра, украшая их драгоценными камнями, заказывали их самым выдающимся скульпторам эпохи, в частности, сохранилась знаменитая «салера», созданная самим Бенвенутто Челлини. И наконец, к соли требовалось проявлять пиетет, ее запрещалось брать пальцами, использовать для того следовало исключительно острие ножа. Конечно же, это касалось только самых знатных гостей, всем прочим оставалось довольствоваться тем количеством соли, что повар добавил в то или иное блюдо или в лучшем случае — небольшой горкой грубой соли самого низкого качества, насыпанной вместо посуды в хлебную корку с

Вержюс

Вержюс в дословном переводе со среднефранцузского языка будет обозначать «зеленый сок» — *vert jus*. В самом деле, эта любопытная приправа представляла собой невероятно кислый сок, специально выжимавшийся из незрелых фруктов. По виду вержюс был зеленоват, напоминая цветом молодое, еще не успевшее созреть белое вино. В современности подобное можно порекомендовать только любителям кулинарного экстрима, всем прочим куда лучше будет заменить его в соответствующих рецептах лимонным соком.

В тогдашние времена вержюс трактовался как «уксус, произведенный природой, в отличие от собственно уксуса, каковой создается искусственным путем». Пожалуй, перед нами единственное исключение из правила, когда «натуральный» продукт занимал позицию наравне с «искусственным» и находил себе место на всех столах, от деревенского до аристократического.

Сколь мы можем о том судить, вержюс был одним из предков уксуса, однако и после появления на свет своего «потомка» никоим образом не желал сдавать позиции, задержавшись в кулинарных книгах вплоть до XVIII века. Впрочем, в поздних рецептах специально оговаривается, что для приготовления того или иного блюда уксус или вержюс можно выбирать, руководствуясь исключительно личным вкусом.

Строго говоря, вержюсов было множество, однако наибольшую распространенность получил вержюс виноградный (что неудивительно, памятуя о том, что Франция с древности была страной вина). Итак, для его производства виноград винных сортов специально срывали незрелым, или же наоборот — оставляли на месте вплоть до поздней осени, «*пока сама природа не положит предел его созреванию*». Если погода была дождливой, собранный виноград оставляли сушиться на сорок восемь часов в прохладной тени.



Приготовление вержюса. Неизв. художник. Илл. к книге Ибн Бутлана «Tasuinum Sanitatis». NAL 1673, fol. 75v. Национальная библиотека Франции, Париж

После этого его требовалось растолочь в ступке или размять руками до состояния кашицы (ноги — в отличие от производства вина — в процессе никогда не использовались). Вслед за тем полученное сусло маленькими порциями выжимали, завернув в чистую ткань. В позднейшие времена для той же цели использовались прессы, господствующий класс, быстро поняв,

какую выгоду можно извлечь из этого процесса, обязал подданных пользоваться для этой цели исключительно баналитетными прессами, выплачивая за подобную «услугу» заранее оговоренную сумму денег. Известно, что в Париже как минимум три «вержюсных» пресса просуществовали вплоть до Великой французской революции и были уничтожены, как все прочие «символы угнетения». Но вернемся к Средневековью.

Итак, выжатый сок следовало обязательно слить в чистый глиняный кувшин, накрыть также чистым куском холста и позволить отстояться в течение ночи, чтобы остатки мякоти успели опуститься на дно. Вслед за тем содержимое кувшина весьма осторожно, чтобы не взболтать, пропускали через бумажный или тканый фильтр, для верности сок можно было вычерпать с помощью поварешки, следя за тем, чтобы жидкость оставалась прозрачной. Полученный вержюс заливали сверху высококачественным растительным маслом, чтобы полностью прекратить доступ воздуха, — и приправа была готова к употреблению. Как видно, законсервированный подобным образом вержюс мог храниться до года, т. к. безымянный автор «Парижского домоводства» отмечает: «В июле прежний вержюс уже слишком пресен, а новый еще слишком зелен, посему во время сбора винограда наилучшим будет вержюс, составленный наполовину из старого, наполовину из нового».

На севере, где виноград по вполне понятным причинам расти не мог, для изготовления вержюса в ход шли незрелые ягоды смородины или крыжовника и, наконец, мелкой сливы. В Нормандии с той же целью использовались яблоки-дички. На юге отдавали должное вержюсу из гранатовых зерен (его так и называли — «зерновым» — *verjus de grain*). Ранней весной, когда фруктов, опять же, по вполне понятным причинам было не найти, в ход шли зеленые побеги пшеницы, виноградные почки, заморский ревень или вполне привычный щавель. Существовали и еще более радикальные рецепты, в частности, один из авторов советует взять «любую зелень, что позеленее» и пустить ее в ход для получения желаемого. Впрочем, источники того времени согласно отмечают, что тот же щавелевый вержюс (не говоря о прочих, изготовленных из всякого рода «трав») по качеству много уступал фруктовому, хотя и обладал ярко-изумрудным цветом, красившим любое блюдо. Впрочем, для людей нашего века сам процесс изготовления щавелевого вержюса показался бы сизифовым трудом: для того, чтобы превратить в однородную кашицу зеленые листья, имея под рукой исключительно пестик и ступку, требовалось невероятное количество времени и сил.

И наконец, любопытным может показаться рецепт «сухого»

вержюса (в современности мы бы скорее назвали его «сгущенным»), который загодя рассматривался как подобие консервы для длительного хранения. Сам по себе рецепт был в высшей степени прост: готовый вержюс следовало либо выварить «до консистенции меда», либо оставить его на жарком солнце, опять же, до наступления искомого результата. К сожалению, нам неизвестно, разводился ли водой «сухой» вержюс для возвращения к прежнему виду или использовался как есть. Однако нет сомнений, что вержюсом (как свежим, так и «сухим») торговали на улицах и любой, не имевший возможности или охоты тратить время на столь утомительное занятие, мог попросту купить полюбившийся соус.

Поваренные книги Средних веков согласно утверждают, что вержюс прекрасно сочетался с рыбой или птицей, а также с яйцами — «яйца в зеленом вержюсе» превратились едва ли не в традиционное блюдо центральной Франции. Любовь к вержюсу доходила до того, что таковой добавляли даже в десерты — конфитюры, желе, мороженое и т. д.

Впрочем, этой будничной приправе во время пиров и всякого рода пышных празднеств могли предпочесть заморский **апельсин**. Так, «Парижское домоводство» упоминает рагу из козленка с апельсином в качестве свадебного блюда; мясо с апельсиновым соусом аббат Ланьи подавал во время одного из своих пиров. Оговоримся, что апельсин входит во французскую кухню уже в достаточно поздние времена, и у нас нет возможности в точности ответить на вопрос, имелся ли в виду горький провансальский апельсин (померанец) или привычный нам сладкий, в те времена привозившийся во Францию из Испании, зачастую через посредство генуэзских купцов. Зато известно, что с апельсиновым соком или соусом на стол подавались рыба, дичь, яйца, козленок или ветчина.

Не меньшей славой пользовался **лимон**, или его близкий родич — **цитрон**, соком которого тогдашние поваренные книги советуют по желанию заменять уксус или вержюс.

Уксус

Уксус — младший брат вина, известный во всех регионах, где существует виноделие как таковое. Кстати, само его французское наименование, *vinaigre*, в дословном переводе обозначает «кислое» или, если угодно, «скисшее» вино. Своим появлением уксусы (винные, яблочные, финиковые и т. д.) обязаны, как ни забавно, одной из «болезней вина», которую в средневековой Франции именовали *goutte*, а в современности — уксуснокислым

брожением.

Как известно, вплоть до начала Нового времени вина содержали в среднем около 7 % алкоголя, и посему уксуснокислое брожение было настоящим бичом для тогдашнего виноделия. Достаточно было случайно оставить кувшин с вином в течение пары-тройки суток на жаре недостаточно плотно закупоренным, как на поверхности образовывалась хорошо заметная синеватая пленка, вслед за тем выпадающая в характерный донный осадок — «уксусное гнездо».

И если на ранних стадиях «заболевания» вино еще возможно спасти, плотно закрыв емкость и прокипятив таковую на огне, если процесс зашел слишком далеко, ничего сделать уже было нельзя.

В настоящее время мы знаем, что виновниками происходящего выступают уксуснокислые бактерии, превращающие спирт и глюкозу, которые неизменно присутствуют в вине, в уксусную кислоту и воду, зачастую с выделением углекислого газа. Мы знаем также, что процесс может идти только при сравнительно высоких температурах — выше 20 °С, и переносчиками бактерий наряду с потоками воздуха могут выступать крохотные мушки-дрозофилы.

Однако древние, не имея возможности понять процесс, прекрасно видели, к чему он приводит — вино портилось, обзаводилось резким и кислым запахом, да и вкус его становился далеким от винной изысканности.

Как водится, за давностью лет уже невозможно установить имя того, кто не пожелал вслед за соседями чертыхнуться и вылить вон испорченный напиток, но попробовал его на вкус и результатом остался вполне удовлетворен. Можно с уверенностью говорить лишь о том, что это происходило множество раз — независимо друг от друга к умению производить уксус пришли в разных концах света.

Виноделие появилось в Вавилоне и Египте около IV тыс. лет до н. э. и неизбежно вместе с тем его должно было сопровождать производство уксуса. Страбон, греческий путешественник и ученый (ок. 60 г. до н. э. — 20 г. н. э.), посетивший Вавилон, рассказывает, что в этих землях изготавливали уксус на основе прокисшего или испортившегося финикового вина. Известно, что шумеры и вслед за тем — семитские народы, сменившие их в Месопотамии, использовали финиковый уксус в качестве острой приправы или консерванта, в котором имели обыкновение мариновать другие продукты.

На землях Древнего Египта древнейшие следы уксуса обнаруживаются в сосудах с солодом. Сосуды эти датируются III

тысячелетием до н. э. В Ветхом Завете Господь, назначая правила для будущих назореев — особо верных и аскетичных последователей иудейской религии, запрещает им пить вино или уксус. В «Книге Руфь» Вооз, приглашающий к трапезе свою будущую супругу Руфь, предлагает есть хлебные лепешки, обмакивая их в уксус.

Аристофану было известно множество разновидностей уксуса, в зависимости от их происхождения, так, к примеру, в «Плутосе» он отмечает, что уксус из Клеона весьма уступает тому, что производится в Сфетте. Авторы трагедий Софокл и Эсхил также из раза в раз упоминают уксусы — египетские, аттические и другие, — как совершенно необходимые пищевые приправы, которые наравне с солью обязаны обретаться на столе гостеприимного хозяина и также на кухне, постоянно под рукой у повара или поваров.

Надо сказать, что уксус также сумел с самой лучшей стороны зарекомендовать себя в морских плаваниях и долгих военных переходах. Подкисленная уксусом вода сохранялась много дольше, и посему в античную эпоху превратилась в обыкновенный напиток для моряков и солдат.

Римляне, эти весьма утонченные гурманы и любители кухонного разнообразия, придирчиво разделяли сорта уксуса в зависимости от исходного сырья, вкуса и запаха. В частности, кроме винного, доброй славой пользовался уксус на финиковой основе, уксус из рябиновых ягод и, наконец, из яблочного или грушевого сидра.

Катон Старший (III в. до н. э.) говорит о великом множестве ароматизированных уксусов, в которые ради приятного вкуса и запаха добавляли цветы, травы, фрукты и даже заморские пряности (в частности, для подобных целей использовались айва, мед, индийский перец или имбирь). Уксус был важнейшим ингредиентом тогдашнего маринада, в частности, Колумелла, этот энциклопедически образованный автор множества томов, посвященных сельскому хозяйству, обстоятельно останавливается на вопросе, как лучше мариновать огурцы (выбирая для того мелкие и несколько незрелые экземпляры), репу и прочие корнеплоды. Для маринования капусты, по мнению все того же Катона, следует использовать уксус, подслащенный медом. Но, конечно же, самым любимым зимним блюдом для римлян оставались оливки, которые замачивали в уксусе, и затем их вкусом можно было наслаждаться вплоть до следующего урожая.



Уксус. Неизв. художник. Илл. к книге Ибн-Бутлана, «Tascuinum Sanitatis». 4182 folio 26v. Библиотека Казанатензе, Рим, Италия

В Средние века во Франции уксус играл, можно сказать, второстепенную роль, оставаясь в течение всего средневекового тысячелетия в тени куда более кислого и едкого вержюса. Рецепты с уксусом в сохранившихся поваренных книгах встречаются реже, хотя на исходе Средневековья уксус постепенно начинает теснить своего вечного соперника и (повторимся) повара уже отмечают, что в тех или иных рецептах уксус или вержюс можно использовать, исходя из собственного вкуса и разума.

Уксус в Средние века воспринимался скорее как обязательный ингредиент многочисленных маринадов, а также острых соусов с фруктами, отлично оттенявшими вкус мясного

блюда. Забавно, что уксус в те времена мог также служить оружием в уличных боях, так, во время позорной войны за регентство над душевнобольным Карлом VI захватившая Париж в свои руки группировка «арманьяков» (названная так по имени своего руководителя — графа Бернара VII д'Арманьяка) законодательно запретила враждебно настроенным к ним парижанам ставить на подоконники емкости с уксусом, которые удобно было опораживать на головы солдат... На сей воинственной ноте закончим раздел и перейдем к следующей приправе.

Горчица

Нам неизвестно, кто и когда первым догадался попробовать на вкус горчичные листья или зерна того же растения, чтобы прийти в неизбежный восторг и превратить их в приправу, которая существует уже не одну тысячу лет и как минимум в ближайшее время сдавать позиции не собирается.

С более-менее определенной точностью можно утверждать, что китайцы выращивали культурную горчицу уже три тысячи лет назад. В Египте горчичными зернами приносили дары усопшим фараонам и высшей знати.

В Новом Завете сохранилось памятное сравнение веры с горчичным зерном. «Иисус же сказал им: по неверию вашему; ибо истинно говорю вам: если вы будете иметь веру с горчичное зерно и скажете горе сей: «перейди отсюда туда», и она перейдет; и ничего не будет невозможного для вас». (Мф 17:20).

Что касается стран классической античности — в Греции, по всей видимости, горчица долгое время оставалось чисто медицинским средством. Однако уже Геродот отмечает, что к мясному рагу в его время было принято подавать горчичные зерна, Аристофан отдавал должное тем же зернам, размолотым в тонкий порошок, придававший приятную остроту тем или иным блюдам, Менандр не то изобрел, не то позаимствовал у кого-то рецепт корнеплодов, маринованных с уксусом и горчичным зерном. Наконец, сам великий Аристотель усиленно рекомендовал все то же горчичное зерно в качестве зимней приправы для блюд из птицы.

Римляне с давних пор мариновали овощи или мясо, чередуя куски таковых с заливкой из молотой горчицы, меда, уксуса и соли.

Что касается привычной нам густой кашеобразной приправы на горчичной основе, ее изобретение приписывается Вителлию — этому обжоре на римском троне. По легенде, некая неназванная

по имени дама явилась, чтобы засвидетельствовать свое почтение императору, но по пути получила солнечный удар и без сознания рухнула в самом тронном зале. Некий исполнительный слуга или придворный бросился на кухню за уксусом, который в то время использовали вместо нашатыря, и впопыхах плеснул его в первый попавшийся горшок, не особо рассматривая, что находится внутри. Дама, к лицу которой приблизили получившуюся адскую смесь, немедленно пришла в себя (как несложно догадаться, в горшке обреталась молотая в порошок горчица), зато император-обжора не сумел удержаться, чтобы не попробовать «испорченную уксусом» горчицу на язык, и, само собой, пришел в восторг, щедро наградив незадачливого изобретателя и даже распорядился принести соответствующие жертвы богам — в благодарность за новое блюдо.

Но, конечно же, вся эта история представляется выдуманной с начала и до конца, т. к. жидкая горчица фигурирует уже в поваренной книге Марка Апиция, жившего за добрые шестьдесят лет до рождения Вителлия. Агроном Колумелла в своем важнейшем труде «О сельском хозяйстве» также упоминает о приправе из молотой горчицы, разведенной уксусом и медом, причем приправу эту рекомендует к вареным овощам и мясным колбаскам. Рецепт Колумеллы по сути своей останется неизменным вплоть до Нового времени:

«Следует измельчить до состояния муки полтора секстария горчичных зерен, добавьте пять либр (одна либра соответствует совр. 327 г) меда, одну либру испанского масла и также один секстарий (ок. 0,547 л) крепкого уксуса, тщательно растереть и размешать, после чего горчица готова к употреблению».

Страбон упоминает о том, что галлы, будучи большими охотниками до мяса, обменивали часть своих колбас и окороков на римскую горчицу — редкий случай в истории, когда обе нации оставались вполне довольны друг другом и заключенной сделкой.

Что касается средневековой Франции, одно из первых упоминаний о горчице делает «Капитулярый о поместьях». Хозяйственный император Карл Великий усиленно рекомендует растить горчицу, однако не совсем ясно, идет ли речь о медицинском или пищевом ее употреблении (а возможно, в виду имеется и то и другое?).

Зато куда красноречивее звучит цитата из знаменитого в те времена анонимного романа о похождениях Лиса (ок. XII в.), который, хитростью выманив у рыбака его улов, *«созжрал весь его сырым без соли, трав или же горчицы»*.

Горчица была излюбленной приправой, которой отдавали должное все — от короля до последнего крестьянина, воистину,

вряд ли во Франции нашелся бы домовитый хозяин, не имевший под рукой уксуса и горчичных зерен, чтобы приготовить любимую приправу для себя и своего семейства!

Королевский повар Гильом Тирель, о котором мы ещё неоднократно будем упоминать, описывает приготовление горчичного супа, и этот же рецепт едва ли не слово в слово повторяет безымянный автор «Парижского домоводства». Он же приводит любопытный рецепт приготовления этой приправы:

«Ежели вам угодно приготовить добрую горчицу, замочите в добром уксусе горчичное зерно, и таковое оставьте на ночь, засим его нужно размолоть как то следует при посредстве ручной мельницы, и затем понемногу всыпать в уксус, а ежели у вас имеются также пряности, оставшиеся от приготовления мясного желе, или гипокрас на основе кларета, или какой-либо соус, таковые следует добавить к смеси и после того дать таковой настояться».

Бартоломео Платина, философ и писатель первой половины XV века, предлагает рецепт т. н. красной горчицы: *«Тебе следует очистить и растолочь горчичные зерна, добавить к тому виноград, протертый через сито, поджаренный хлеб, малую щепоть корицы, и далее [все ингредиенты] один за другим или же совместно смешаешь с вержюсом или же уксусом, добавишь к тому немного виноградного сусла, и далее протрешь через сито, и уложишь на блюдо, каковое у тебя будет в наличии».*

И конечно же, всем известно, что настоящая горчица непременно должна быть дижонской. Надо сказать, что в Средневековье бургундцы пользовались славой завятых обжор и выпивох. Первые упоминания дижонской горчицы относятся к XIII веку. Однако свою подлинную славу (которая не собирается сдавать позиции и в нынешнее время — удивительное долголетие!) дижонская горчица получит столетием позднее, когда в Рувре местный граф Эд IV устроит пир в честь короля Филиппа Красивого и на этом пышном празднестве высокопоставленные гости съедят... около 300 кг горчицы в современных мерах веса! После этого французские короли стали требовать для себя именно дижонскую горчицу, которую закупали по немалой цене — 10 солей за горшочек. Девушке-служанке, получавшей в тогдашнем городе самое скромное жалованье, для того, чтобы заработать подобную сумму, пришлось бы трудиться не покладая рук в течение 17 дней, и все это время не пить и не есть! Но, как вы понимаете, короли вполне могли себе позволить раскошиться на подобную сумму! Дижонская горчица

пользовалась столь доброй славой, что возник особый цех по ее производству, причем его устав (к сожалению, до нашего времени не сохранившийся) был утвержден самим королем Карлом VI. На этом мы поставим точку в рассказе о горчице и перейдем к не менее интересному продолжению.

Соусы

Небольшой экскурс в историю

Чарльз Сенн, автор популярнейшей в начале XX века «Книги о соусах», возводит этимологию этого слова к *salsa* — то есть «рассолу», что представляется вполне правдоподобной гипотезой. Сколь о том можно судить с позиции наших исторических знаний, история соуса как такового уходит своими корнями в древность, столь глубокую, что до нашего времени не сумело сохраниться ни одного письменного источника или археологического свидетельства касательно того, где и кем был приготовлен первый в мире соус. Чисто теоретически современные авторы полагают, что предком такового был мясной или рыбный сок, а также кровь и жир, сами собой выделявшиеся из туш в процессе приготовления, а также (еще более предположительно) овощные и фруктовые соки. Посредством подобных, еще достаточно примитивных, подлив можно было придать более приятный вкус достаточно грубому мясу или рыбе, а также сделать повседневную и уже поднадоевшую своим однообразием пищу по-новому интересной и притягательной.

Около 3 тыс. лет назад в Китае появился соус на основе мелкой соленой рыбы, которую в течение долгого времени с этой целью выдерживали в маринаде, а полученную жидкость пускали в оборот в качестве острой приправы к мясным и овощным блюдам. Около 1000 г. до н. э. в Азии начинает активно выращиваться соя, которую в скором времени все те же изобретательные китайцы среди прочего научатся превращать в темно-коричневую острую подливу, без которой до нашего времени немыслима кухня Юго-Восточной Азии — можно сказать, что этому соусу принадлежит безоговорочный кулинарный рекорд по долгожительству и популярности среди всех слоев населения в этих странах. И наконец, около IV в. до н. э. на столах состоятельных китайцев появился соус хаи, приготовленный на основе соленого, хорошо просушенного мяса, которое затем долгое время вымачивалось в вине. В книге «Лунь юй» («Беседы и суждения») не кто иной, как сам Конфуций, с похвалой отзывается о соусах, без которых даже кусок хорошего мяса заметно проигрывает во вкусе и запахе.

В Древнем Египте также знали толк в производстве самых разных подлив к мясу, рыбе и даже десертам, о чем вскользь упоминает Геродот. Известно, что египтяне (и вслед за тем римляне, перенявшие многие сибаритские привычки из страны, расположенной в нильской долине) не мыслили своей трапезы без многочисленных кисло-сладких подлив и соусов, в которые принято было обмакивать кусочки мяса. Соусы могли изготавливаться на виноградной (и, возможно, также лимонной) основе, из меда, острого перца, лука и белого винного уксуса, чтобы соус дразнил и возбуждал аппетит, его дополнительно приправляли душистыми травами.

В древней Месопотамии существовал свой рецепт, именуемый «сикку»; к сожалению, рецепт его до наших дней не дошел; существуют лишь более или менее обоснованные предположения, что речь шла о жидкости, сходной по консистенции с густым супом, которая также изготавливалась на рыбной основе.

Гомеровские греки не мыслили мясной трапезы без достаточного количества подливы; к сожалению, о большинстве древнегреческих соусов мы имеем весьма смутное представление — впрочем, современные исследователи опытным путем пытаются восстановить античные соусы на основе меда, уксуса или винного сусла, с чесноком, тимьяном и мятой.

Однако, в любом случае (и здесь мы уже переходим на твердую научную основу), самую громкую славу в античности приобрел т. н. гарос — еще один соус на основе мелкой маринованной рыбы. Кто и когда изобрел таковой, как вы понимаете, в точности неизвестно, современные авторы предполагают порой, что гарос был заимствован у ассирийцев и вавилонян и является творческим продолжением восточного сикку, противоположное мнение состоит в том, что речь идет скорее о сходной идее, чем о заимствовании как таковом, и что соус этот, сводивший с ума греческих и римских гурманов, появился на побережье Черного моря, где обитатели местных колоний, долго ломая голову над тем, как сохранить в летнюю жару мелкую, легко портящуюся рыбу, принялись таковую солить и мариновать, выдерживая ее в уксусе с солью в течение без малого трех месяцев, и неожиданно для себя получили гарос как побочный продукт данного процесса; и что еще более неожиданно — этот побочный продукт славой и востребованностью своей практически затмил, так сказать, основной. Теперь уже негарос делался ради сохранения рыбы, но рыба специально вылавливалась ради изготовления гароса. Рыбу эту стали мариновать в широких глиняных сосудах или даже в огромных

ваннах, причем вонь от подобного процесса была настолько сильной, что многие греческие города-государства, несмотря на немалые барыши, которые приносила торговля гаросом специально оговаривали то, на каком расстоянии от населенного центра имели право располагаться «соусные» ванны. Готовый соус представлял собой янтарно-желтую жидкость с сильным запахом рыбы и достаточно острым вкусом, который, по-видимому, очень нравился тогдашним любителям вкусно поесть.

Впрочем, свою настоящую славу гарос (превратившийся в латинском произношении в гарум) приобрел на римской земле. Сколь мы о том можем судить, римляне всех возрастов и сословий были, что называется, без ума от этой греческой диковинки, ставшей со временем неотъемлемой частью их собственной кухни. Гарум подавали к столу практически всегда, не только к мясу и рыбе (что было бы вполне понятно и разумно), а даже к десертам. На основе гарума во множестве изготавливали производные соусы, к примеру, Антоний, грозный противник будущего императора Августа, отдавал должное дорогостоящему «кровоному» гаруму, который дополнительно заправлялся всамделишной кровью, добывавшейся у одной из разновидностей тунцовых рыб. Еще один вариант «соуса к мясу» на основе гарума обстоятельно описывает римлянин Апиций, автор, живший во времена Тиберия и Калигулы. Этот «соус к мясу» имел достаточно сложный состав, включавший в себя, кроме собственно рыбного маринада, также кориандр, перец, руту, мед, оливковое масло и сушеные травы, причем все это требовалось превратить в густую однородную массу.

Раз возникнув, эта безумная мода захлестнула не только Италию, но и многочисленные римские колонии, в частности, захватив древнюю Галлию, римляне тут же приспособили местные порты и местных рыбаков для вылова макрели и анчоусов, конечно же, для изготовления вожаделенного соуса, причем мода эта благополучно перешла к местным жителям, так сказать, распробовавшим римскую новинку. Однако, несмотря на всю сумасшедшую популярность подобной приправы, она, без всякого сомнения, не была единственной на римском столе. От Апиция мы также знаем о ярко-желтом соусе на основе египетской горчицы и еще об одном составе, основанном на сильфии — растении, уже в античности исчезнувшем без следа (вероятно, не без помощи тогдашних гурманов!). Соус с сильфием (опять же, по Апицию) полагалось подавать к блюдам из грибов, в его состав также должны были входить: оливковое масло, тимьян, тминное семя, бобовая мука, соль, перец, имбирь и вино.

Римское пристрастие к острым и пряным соусам, по всей

видимости, заходило так далеко, что собственный вкус и запах подливы напрочь забивал собой основное блюдо, отчего, по мнению уже упомянутого Чарльза Сенна, могла возникнуть позднеримская мода на «переодевание» блюда, когда, к примеру, парной свинине придавали вкус куропатки, а гусиное мясо превращали по всем ощущениям в рыбу. Эта вызывающая мода благополучно просуществует как минимум до Великой французской революции, дойдя до своего пика в характерной (и, судя по всему, вымышленной) истории о чересчур изобретательном поваре, который с помощью искусно приготовленного соуса превратил в аппетитный бифштекс... изношенную кожаную перчатку! Впрочем, история эта обязана своим существованием, скорее всего, французскому юмору.

Легкие соусы Средневековья

Надо сказать, что, по сравнению с Грецией и тем более Римом, вкусы Средневековья касательно подлив и соусов претерпели, можно сказать, революционную ломку. Начнем с того, что гарум, столь милый сердцу римских гурманов, уже в ранние времена подвергся резкому остракизму, как видно, придась не по вкусу варварской аристократии уже бывшей римской Галлии. Остракизм этот оказался настолько силен, что гарум не просто исчез со столов состоятельных людей, но оказался столь прочно забыт, что воссоздавать его в XX веке пришлось едва ли не гадательным способом, опираясь на обрывочные упоминания древних и высохшие остатки, обнаруженные в засыпанных вулканическим пеплом Помпеях.

Впрочем, дело пошло еще дальше: Лиана Плуве, посвятившая средневековым соусам небольшое исследование, появившееся в парижском журнале «История» за 1972 г., специально взяла на себя труд подсчитать, что оливковое масло, у Апиция присутствующее в 82 % всех перечисленных соусов, среди сотни рецептов из средневековых кулинарных трактатов Тальевана, Мартино и Платины встречается только... два раза. Не стоит кивать на высокую стоимость этого ингредиента и сложность транспортировки, из-за достаточной продолжительности которой вкус масла мог измениться далеко не в лучшую сторону, — в качестве основы для подлив ко второму блюду оливковое масло практически вышло из употребления даже в местах своего производства в Италии и во французском Провансе. Мода изменилась кардинально, и причину этого, видимо, следует искать в пристрастиях варварской аристократии, привычной к жирному мясу и легким подливам, включая

собственно мясной сок — в отличие от староримской кухни, предпочитавшей пищу достаточно жирную и тяжелую. Так или иначе, по подсчетам мадам Плувье на 100 искомым соусов из средневековых поваренных книг основой лишь для трех служит горячий жир, вытопленный из жарящегося мяса, во всех стальных случаях основу для соуса составляют вода, вино, бульоны на основе мяса или копченой рыбы, нежирное молоко (которое во времена многочисленных постов сменялось молочком из миндаля), гороховый суп-пюре и даже кровь. Ни масла, ни густых сливок в этом качестве не употребляли (в отличие, на сей раз, от современной французской кухни).

Впрочем, следует оговориться, что средневековые соусы имели достаточно плотную консистенцию, сходную с сиропом или даже кремом, для чего активно использовались загустители. В качестве подобных (повторимся) в двух случаях из ста служило оливковое масло, для прочих — сырой или слегка отваренный яичный желток, печень птицы, свиньи или коровы, превращенная в ступке в подобие однородной кремовой массы, и даже кровь. Подобные ухищрения были особенно типичны для XIV в. с его любовью к резким и острым вкусам, где такие составы характерны для 25 % всех имеющихся рецептов. В следующем, XV веке мода оттесняет их на периферию, и прихотливые привычки Осени Средневековья оставляют для подобных изысков не более 10 % востребованных рецептов. Точно так же постепенно теряют популярность грецкие орехи и миндаль (45 % в XIV в. и не более 23 % в следующем, XV в.). Если во времена Апиция важнейшим загустителем была мука, в Средневековье подобный изыск совершенно выходит из употребления, встречаясь один-единственный раз, в венецианском по происхождению соусе. Зато вместо нее во французской и в итальянской кухне безраздельно властвует хлебный мякиш — размоченный в воде, молоке или вине и размятый в ступке до кремообразного состояния, этот загуститель придает средневековым соусам их особенную, ни с чем не сравнимую легкость и нежирность, совершенно непривычную для прежних эпох.

Прошу забыть наконец о нелепом мифе, будто соус в те времена служил для того, чтобы отбить вонь гнилого мяса (!!!). Тяжелые, а порой и смертельные отравления, вызванные испорченной пищей, никто еще не отменял, и с природой в этом случае не поспоришь, к тому же (как мы уже обстоятельно обговорили в главе, посвященной консервации) средневековые люди вполне владели умением сохранять и заготавливать впрок овощи, мясо и рыбу.

Посему на деле соусы исполняли сразу несколько ролей: во-

первых, это была дразнящая аппетит добавка, должна была улучшать вкус и внешний вид конкретного кушанья, самостоятельное блюдо, которое следовало вымакивать кусками хлеба, и, наконец, медицинское средство (да-да!), по мнению врачей того времени должно служить противовесом и средством для нейтрализации слишком уж агрессивных качеств основного продукта. В частности, к «холодной и влажной» рыбе требовались соусы острые и горячие, к «жаркому и сухому» мясу, наоборот, — «холодные» и достаточно жидкие, так что подбор соуса, должно было гармонировать с тем или иным блюдом превращался в настоящее искусство. Эту ситуацию как нельзя лучше иллюстрирует тот факт, что на графских, герцогских и тем более королевских кухнях всегда обретался особый специалист, все свое время посвящавший изготовлению соусов, и ничему более. На среднефранцузском языке подобный повар... кхм... «соусник» именовался *saulsier*, на современном — *saucier*, и его присутствие было совершенно необходимо, если обед намечался аристократический и изысканный.

Соус должен был радовать хозяина и его гостей не только отменным вкусом, но и тонким ароматом и, наконец, радующим глаз чистым и ярким цветом. Посему изготовление настоящего аристократического соуса превращалось в долгое и утомительное действие, когда повара порой часами разминали в ступке и протирали сквозь ткань или плотное сито нужные ингредиенты, чтобы, не дай бог, на золотом блюде не оказалось комков, соусы специально подкрашивали зеленым соком петрушки, золотистым шафраном, корицей, вишневым соком... коротко говоря, всем, на что хватало фантазии главного повара. Как уже было сказано, в XIV в., еще во многом сохранявшем вкусы прежних «варварских» времен, ценились острота и резкость, посему соусы щедро приправлялись уксусом, виноградным или яблочным верjusом, а также лимоном и горьким апельсином и, наконец, столовым вином. Вкусы начинают постепенно меняться в следующем веке, когда сахар, постепенно падая в цене, входит в рацион состоятельных представителей города и деревни. Распробовав, что есть сладость, французы в скором времени начинают ценить ее по достоинству, так что основой для соусов «новой» кухни становится сладкое южное вино, богатое глюкозой, мед, изюм, чернослив или же сладкие сорта винограда, шелковичные ягоды, гранат, вишни, и большая часть соусов этой эпохи приобретает изысканный кисловато-сладкий вкус.

И конечно же, настоящий аристократический соус требовал изрядного количества умопомрачительно дорогих восточных пряностей. Однако и здесь мода не стояла на месте, если во

времена Апиция в пищу употреблялся в основном индийский нард, сильфий, или его заменительница — асафетида, и перец, в Средневековье первые два ингредиента полностью исчезли со столов, зато их сменили круглый и длинный перец (а в XV веке африканская малагетта), имбирь, корица, шафран, гвоздика, мускатный орех и мускатный цвет, галанга, кардамон, розовая вода, а в новомодных блюдах «на итальянский лад» — даже индийский сандал. Впрочем, в дополнение ко всему перечисленному, а также для тех, кто не мог позволить себе подобные изыски, в ходу были сильно пахнущие овощи и травы: чеснок, петрушка, лук, фенхель, горчичное зерно, водяной кресс, шалфей и тимьян, шпинат, мята, базилик, розмарин, майоран, анис, рукола, плоды лавра... Впрочем, стоит остановиться и перейти собственно к соусам.

Отметим лишь, в качестве предварительного замечания, что средневековые соусы делились на холодные, для изготовления которых ингредиенты попросту требовалось смешать между собой и превратить в однородную массу, и горячие, то есть заварные, должны некоторое время настаиваться на огне при активном и постоянном помешивании.

Холодные

Камелина

Имя этого знаменитейшего из всех соусов, без которого немыслима французская кухня, переводится на русский язык несколько неожиданно — «верблюжья». Кому-то, видимо, показалось, что насыщенный красно-коричневый цвет, который придает камелине важнейший ее ингредиент — корица, делает ее похожей на верблюжью шерсть! Что касается формы слова, дело в том, что «соус» по-французски женского рода, и эту особенность мы сохраняем в переводе.

Другое предположение состоит в том, что рецепт камелины вкупе с прочими диковинками мог прийти во Францию из Северной Африки, и столь же возможно, происходит от плохо понятного и записанного на слух слова «коричная, сделанная на основе корицы» (ср. фр. *canelinne*).

Надо сказать, что Средневековье знало множество разновидностей камелины, зависевших от личных вкусов того или иного состоятельного господина, толщины его кошелька и, наконец, местных привычек. Так, в г. Турне камелину готовили горячим способом и даже варили на ее основе своеобразный суп. Тальеван специально отмечает, что солить камелину следует только в самом конце приготовления, Шикар, главный повар

герцогов Савойских, настаивает на использовании для ее приготовления исключительно наилучшего кларета (впрочем, в современности его можно заменить красным столовым вином). Камелина отлично сочетается с мясом, в частности с телятиной, бараниной и козлятиной, прекрасно подходит также к гусятине, кролику и зайцу, а также рыбе, в частности — осетру.

Итак, советует королевский повар Гильом Тирель (Тальеван).

Основной вариант приготовления, из его поваренной книги звучит следующим образом:

«Возьмите в изрядном количестве имбиря, корицы, гвоздики, малагетты, мускатного цвета, а ежели кто пожелает, также длинного перца, затем откиньте на сито, и протрите через таковое хлеб, размоченный в столовом вине, и перед подачей на стол хорошо посолите».

Существовала также «чесночная камелина», для которой требовалось размять в ступке чеснок с уксусом и хлебным мякишем, и затем добавить к полученной смеси корицу и хорошо проваренную и размятую печень ската, которую в современности можно заменить куриной.

Еще более простой рецепт чесночной камелины из его же книги:

«Разомните в ступке корицу, хлеб и чеснок, разведите смесь кислым вином и вержусом (в современности можно заменить лимонным соком. — Прим. переводчика), и добавьте к тому печень ската».

И наконец:

«Разомните в ступке чеснок с корицей и хлебом, разведите смесь уксусом».

Зеленый соус

Популярностью своей этот яркий и праздничный соус уступал разве что знаменитой камелине. В те времена петрушка росла в каждом без исключения городском (и тем более крестьянском) домашнем огороде; посему зеленый соус, в отличие от аристократической камелины, был доступен всем слоям населения — от короля до последнего нищего на парижских улицах.

Зеленым соусом торговали вразнос лоточники и лоточницы, за соусом к обеду в городах часто отправлялись дети от шести лет

и старше, полагалось, что начиная с этого возраста они уже достаточно умны и способны отвечать за себя, а посему и совершать небольшие покупки, помогая в этом деле матери или же прислуге. Идя на рынок или возвращаясь домой с покупкой, маленькие сорванцы распевали озорные песенки или даже занимались политической пропагандой, прославляя или, наоборот, высмеивая в неведомо кем сочиненных куплетах то или иное высокопоставленное лицо. Парижский Горожанин в своем знаменитом «Дневнике» с негодованием вспоминает о насильственном разгоне подобной детской «делегации», недовольной тираничной властью Бернара д'Арманьяка — временщика при безумном монархе Карле VI.

О популярности зеленого соуса у всех слоев населения можно судить уже потому, что о нем с юмором отзывается Рабле в своей знаменитом романе «Гаргантюа и Пантагрюэль». По всей видимости, популярность этого вида подливки сохранялась вплоть до Великой французской революции, так как несколько строк зеленому соусу (наравне с прочими, несколько менее известными) отдает знаменитая «Энциклопедия» Даламбера и Дидро (1751–1780 гг.). В настоящее время из-за сильно изменившихся вкусов настоящий зеленый соус в ресторанах или быстро отыскать уже затруднительно, однако по сохранившимся рецептам восстановить его не составляет труда.

Вернувшись к нашей основной теме, отметим, что Средневековье не было бы собой, не существуй у зеленого соуса несколько разновидностей: одна — с дорогими пряностями, доступная только обладателям фамильного состояния или тугого кошелька, другая — предназначенная для черного люда. По причинам понятного характера до нашего времени дошла лишь первая из разновидностей; однако получить вторую (экспериментальным путем) несложно, удалив из рецептуры пряности и заменив их по вкусу доступными для тогдашнего простого человека ароматными травами. Сколь о том можно судить из нашего исторического далека, зеленый соус обязательно подавали к вареной рыбе, а ввиду того, что в те времена постным дням отдавалась едва ли не половина года, востребованность этого соуса для средневековой кухни трудно переоценить.

Итак, мы вновь следуем за королевским поваром Гильомом Тирелем:

«Большое количество листьев петрушки без стеблей, вкупе с очищенным имбирем и белым хлебом, не обжаривая таковой, размять в ступке, добавить вержюс

и протереть сквозь сито».

В одном из сохранившихся экземпляров «Книги о снеди», принадлежащей перу этого автора, к вышеперечисленному рекомендуется добавлять также горстку мелко нарубленного шалфея — интересующимся советуем попробовать оба варианта и выбрать тот, что больше соответствует вашему вкусу.

Безымянный автор «Парижского домоводства» (об этой книге у нас пойдет речь ниже) рекомендует также зеленый соус на основе щавеля, майорана, гравилата (могущих заменить петрушку в качестве основного «зеленого» ингредиента, и добавляя, что существуют любители делать зеленый соус на основе розмарина), к которому следует, кроме того, добавить для аромата несколько головок индийской гвоздики или зерен малагетты.

Чесночный соус

Строго говоря, Средневековье знало не один, а целых два чесночных соуса — белый и зеленый. Но и это было еще не все, чеснок настолько полюбился всем слоям населения от короля до крестьянина, что в соответствии с одним полуанекдотическим рассказом армии крестоносцев обнаруживались противником на расстоянии многих километров, конечно же — по мощнейшему чесночному запаху!

Чеснок ели сырым, варили и даже запекали вместе с мясом или птицей. Кроме собственно кулинарных ему приписывали также целебные свойства. Надо сказать, что предки не слишком ошиблись в этом вопросе, даже в настоящее время чеснок полагается сильнейшим противомикробным средством и охотно применяется по бабушкиным рецептам против простуды и гриппа. Впрочем, Нострадамус пытался с его помощью излечивать чуму, а Карл Великий усиленно рекомендовал высаживать чеснок в огородах и поместьях в качестве противоядия и сильного средства против бешенства (водобоязни).

Что касается собственно соуса, вплоть до XVII века (а может быть, и позднее) им торговали вразнос крикливые торговки. Кроме того, чеснок охотно добавляли в другие соусы, так, существовала чесночная камелина, чесночный жанс и т. д. Однако мы приведем рецепты, ставшие классическими благодаря Тальевану и анонимному автору «Парижского домоводства». Итак:

Белый чесночный соус

Эта простейшая смесь представляла собой размятый в ступке чеснок и взятый в равном количестве хлебный мякиш, которые

требовалось как следует перемешать между собой и развести белым винным уксусом с водой.

Несколько более сложный рецепт требовал также добавить ко всему вышеперечисленному лимонный сок и получившуюся смесь протереть через сито.

Зеленый чесночный соус

Зеленый чесночный соус представляет собой несколько более «нарядную» разновидность соуса белого. Для получения нужного цвета «Парижское домоводство» рекомендует добавить к чесночной смеси, описанной в предыдущем рецепте, листья петрушки, щавеля или розмарина (каждую из этих трав можно использовать отдельно или сочетать между собой, по собственному вкусу). Латиноязычный «Regimen Sanitatis» («Режим здоровья») — средневековый трактат, посвященный диетологии, усиленно советует в качестве красителя использовать шалфей, способный также улучшить вкус искомого блюда и самым благоприятным образом сказаться на самочувствии!

Равным образом и Тальеван в своей «Книге о снеди», и Шикар («О кулинарном деле») советуют подавать его к гусятам, говядине или уграм.

Сохранившийся комментарий к «Regimen Sanitatis», традиционно приписываемый прославленной в те времена медицинской Салернской школе, с налетом дворянского высокомерия отмечает, что подавать зеленый чесночный соус к запеченному гусю — значит уподобить себя простолюдину.

Горячие

Жанс

Среди горячих соусов жанс, пожалуй, занимает столь же важное место, как и камелина среди холодных — без него французская средневековая кухня была бы просто немыслима. Что касается названия, его обычно возводят к диалектному *janse* — то есть «имбирь» — обязательный и крайне дорогой в свое время ингредиент для этого золотисто-желтого соуса.

Жанс — это целое семейство разнообразных подлив, начиная с простейшей, так сказать основной, которую сохранил для нас повар герцогов Савойских Шикар, и заканчивая самыми сложными и хитроумными ее производными. Жанс полагался наилучшим сопровождением к рыбе и птице, но каждый может поэкспериментировать, сохраняют ли значение эти старинные рекомендации для нашего современного вкуса.

Итак, для простейшего жанса вам понадобится подогреть в горшочке или кастрюле мясной бульон (говяжий или телячий),

слегка взбить сырое куриное яйцо, осторожно добавить к таковому одну-две ложки бульона и затем влить полученную смесь в кастрюлю, добавить к соусной смеси порошок имбирного корня, малагетту, черный перец, по желанию — также шафран (для подкрашивания соуса в золотисто-желтый цвет, столь высоко ценившийся в Средние века), затем, взяв из кастрюли немного бульона, размочить в нем мякиш белого хлеба, влить полученную смесь в соус и варить на небольшом огне вплоть до того, как смесь несколько загустеет. В конце приготовления в горячий жанс следует влить ложку лимонного сока и подавать на стол, опять же горячим.

А теперь послушаем королевского повара Гильома Тиреля:

«Возьмите имбирь и миндаль, без чеснока, и таковые превратите в однородную массу, разведя вержюсом, затем же вскипятите, иные добавляют к тому белого вина».

Безымянный автор «Парижского домоводства» и вслед за ним также Тальеван и Шикар согласно приводят рецепт соуса жанс с чесноком, процитируем вновь книгу «О снеди»:

«Соус к каплуну или же молодому гусю, каковой есть жанс; дабы наставить того, кому поручено будет сварить сказанный жанс, пусть таковой же [повар] возьмет миндаля в количестве для того потребном, и его подвергнет бланшированию весьма основательно и хорошо, и таковой [миндаль] затем разомнет в ступке весьма основательно и хорошо, и сообразно количеству сего соуса [им желаемого возьмет чеснок] и по необходимости подвергнет сей чеснок бланшированию, и не использует его слишком много, и также возьмет белого вина и вержюса, и белого имбиря и малагетты, и таковую же смесь протрет через сито, и добавит к ней соли, но не слишком много, и затем сварит таковую же смесь в добром и чистом горшке».

В дополнение безымянный автор «Парижского домоводства» приводит рецепт соуса жанс на молочной основе, приведем его и мы:

«Разомните в ступке имбирь вкупе с яичными желтками без белков, дабы таковые были сырыми, и [полученную смесь] протрите сквозь марлю, разведя коровьим молоком, а ежели боитесь, что сырые желтки

свернутся, возьмите вареные, каковые затем разомните в ступке и протрите сквозь марлевую ткань, затем разведите коровьим молоком и хорошо проварите».

Черный перечный соус

Как было уже сказано, Средневековые питало настоящую слабость к «цветным» блюдам и подливам. Черный перец горошком, столь хорошо знакомый нам, среди пряностей занимал достаточно скромное положение: низкая цена (как вы понимаете, низкая по сравнению с головокружительной дороговизной более утонченных экзотических приправ!) позволяла любому богатому купцу, а порой и зажиточному ремесленнику, хотя бы на крупные церковные праздники позволить себе щепотку черного перца!

Посему эту сравнительно дешевую приправу повара изобретательно приспособили выполнять одновременно две роли: черного красителя и жгучей пряности, на основе которой получались столь великолепные соусы, что таковые распространились по всей средневековой Европе, от Германии до Португалии, так что черный перец горошком у тогдашних людей в первую очередь ассоциировался именно с соусом!

Известно, что почти две трети оборота пряностей в Европе осуществлялось благодаря венецианцам. В отличие от прочих экзотических пряностей, черный перец имел достаточно стабильную цену, так что потенциальные расходы можно было просчитать заранее, и, как вы понимаете, подобный расчет был весьма выгоден для людей среднего достатка.

Что касается аристократии, начавшийся в XV веке бум «райских зерен» — а попросту говоря, африканской малагетты, едва ли не целиком вытеснил скромный перец горошком из обихода могущественных и знатных. Конец средневековой эры и вовсе ознаменовал собой закат интереса к черному перцу, превратившемуся в течение последующих веков в скромную приправу, которая столь привычна для наших столов.

Итак, мы вновь откроем «Книгу о снеди» и «Парижское домоводство».

Тальеван предлагает достаточно несложный рецепт, в соответствии с которым размолотый черный перец следует смешать с размолотым имбирем и вслед за тем вскипятить в вержюсе или же уксусе.

В свою очередь, безымянный автор «Парижского домоводства» советует смешивать молотый перец с молотой гвоздикой, по желанию добавляя также корицу, и полученную смесь кипятить на мясном или капустном бульоне.

Сопике

Saupiquet также представляет собой небольшое семейство горячих соусов, которые, по уверениям тогдашних гурманов, отлично подходят к жареному или печеному кролику, печеному мясу, речной птице или голубям. Ватиканский манускрипт, содержащий в себе один из вариантов «Книги о снеди», также советует сопике в качестве подливы к зажаренному после охоты зайцу. Впрочем, автор уточняет, что сопике в этом случае легко заменится камелиной. К сожалению, происхождение названия соуса уже не удастся восстановить за давностью лет, но на вкусовые качества данный факт не влияет.

Итак,

Сопике («Парижское домоводство»)

«Сопике для кролика, речной птицы, или же лесного голубя. Поджарьте лук, вкупе с добрым салом, и засим все измельчите и отварите в горшке вкупе с говяжьим бульоном, и покуда смесь не закипит, не добавляйте к ней ни вержюса ни уксуса, но после того влейте вержюс, разведенный наполовину вином, с толикой уксуса, к тому возможно будет добавить также пряности. Засим возьмите вина, таковое разведите вполовину вержюсом, и толикой уксуса и вылейте в горшок, где будет обретаться кролик, голубь или же речная птица. И когда таковые будут готовы, вскипятите соус и обжарьте кусочки хлеба и все это добавьте к птице».

Сопике («О кулинарном деле»)

«Дабы приготовить сопике для кролика, возьмите две луковицы, каковы будут для того подходить по размеру, и также возьмите доброго свиного сала, и таковое растопите, и обжарьте лук, и дабы таковой не слишком размягчился во время жарки, также добавьте к тому немного бульона, и затем добавьте к тому изрядное количество вина, каковое зависеть будет от того, сколько соуса сопике вы желаете затем получить для сказанных же кроликов, и также возьмите пряностей, как то доброго имбиря, малагетты, немного перца... и также соли и также немного шафрана, дабы таковому придать окраску, и толику уксуса, но в том соблюдайте меру, дабы соус ваш не оказался слишком жгучим»..

Соус на винном сусле

Как уже многократно было сказано, в стране вина, которой с давних времен являлась древняя Галлия, а затем и средневековая Франция, вино находилось место не только в бокале, но и на

кухне, в руках у смекалистых поваров. Винное сусло — свежавыжатый сок винограда с мякотью, сырье для производства молодого вина, был доступен буквально несколько месяцев в году — от поздней весны до начала осени, в зависимости от региона и конкретных виноградных сортов. Посему и соус на виноградном сусле был исключительно весенним и летним лакомством.

Надо сказать, что к виноградному суслу и молодому вину тогдашние доктора относились достаточно настороженно, считая, что чрезмерное его употребление может вызвать серьезные болезни мочевыводящих путей — но скучных медиков, как водится, никто не слушал.

Сразу предостережем, что соус этот очень едок и остр, недаром же он получил в те времена прозвище «жгучего сусла», хотя одновременно в нем можно различить и нотки сладости. Короче говоря, данный рецепт, который мы снова берем из «Парижского домоводства», подойдет скорее любителям кулинарного экстрима. Тем, кто не желает рисковать, настоятельно рекомендуется использовать сладкий концентрированный виноградный сок. Соус этот, по уверению безымянного автора «Парижского домоводства», отлично сочетается с хорошей курятиной.

Итак,

«Возьмите молодой черный виноград, и разомните в ступке и вскипятите. Засим пропустите его через сито, и после добавьте к нему размолотого в порошок имбиря и также корицы, или одной лишь корицы, как вам то покажется наилучшим, и немного перемешайте, действуя для того серебряной ложкой, и добавьте к тому хлебных корок или поджаренного хлеба, или же яиц или каштанов, дабы таковой загустить, а также красного сахара, и снимите с огня...

Далее, ежели невозможно будет разыскать винограда, иными словами, ежели то случится в ноябре, соус возможно будет приготовить из лесной сливы. Выньте косточки, засим разомните или превратите [таковые сливы] в кашицу в ступке, вскипятите с сухим хлебом, и далее действуйте как то описано ранее».

Соус с майораном

Майоран входит в кухню средневековой Франции достаточно поздно. Если быть совсем точным, упоминание о нем содержат исключительно два списка «Книги о снеди», один из которых находится в Ватикане, другой — в библиотеке Мазарини, в столице Франции.

Вполне возможно, что эти поздние списки отражают не кухню времен Тальевана (который — напомним — жил во второй половине XIV века), но, скорее всего, состояние, характерное для эпохи Великих географических открытий, когда первые плавания и первые товары, привезенные из экзотических стран, всколыхнули среди всего прочего, пристрастие к кулинарным экспериментам. Это хорошо заметно уже по тому, что в перечисленных поздних списках встречаются блюда на основе рисовой муки, шпината, аниса, зерен граната, пасты из сосновых орешков — короче, вкусов и запахов, не слишком характерных для собственно эпохи Тальевана, которые во всей красе проявляются уже в позднейшие времена. И все же приведем здесь этот соус, один из самых поздних в эпоху Средневековья. Надо сказать, что соус этот, в отличие от прочих, был достаточно жидким и, видимо, предназначался для того, чтобы макать в него куски мяса.

Итак:

«Возьмите сок сладкого майорана, воды, и равное с ней количество белого вина, добавьте к тому имбирь, гвоздику, корицу и сахар».

Калимафре, «ленивый» соус

Средневековые обитатели городов, как видно, не меньше нынешних порой отличались бесцеремонностью, заявляясь в гости без приглашения, заранее не оповестив о себе. И если для королевского или герцогского дворца подобная ситуация вряд ли была возможной, в среде зажиточного купечества такое поведение время от времени встречалось, притом что нахалами оказывались представители достаточно богатых, а порой и знатных слоев населения, которым показать на дверь было затруднительно.

Посему нечего удивляться, что рецепт «ленивого» соуса, придуманный как раз на случай, если на скорую руку требуется приготовить сытное мясное блюдо, обретается в объемистом опусе безымянного купца — «Парижское домоводство».

Более того, автор щедро делится со своим читателем даже не одним, а двумя рецептами калимафре — для карпа и для курятины. Именно этот второй вариант мы далее и приведем. Итак:

«Возьмите горчицы и размолотого имбиря, малую толику уксуса, а также сала, и бульона от вареного карпа, и вскипятите все это разом. Засим вы сможете отварить каплуна, а вместо бульона от карпа и сала употребить вержюс, уксус и вместе с таковыми жир от

Шодюмель

Этимология данного наименования, к сожалению, утеряна, и посему дословный перевод невозможен. Находились, впрочем, желающие разглядеть в этом слове «chaud» — «горячий» и «m(i)el» — т. е. «мед». Но если шодюмель в самом деле представляет собой горячий заварной соус к рыбе или птице, меда в таковом никогда не наблюдалось.

Соус этот в тогдашнее время был достаточно дорог, и посему его рецепты мы находим только у Тальевана и Шикара, причем готовился шодюмель, сколь о том возможно судить, исключительно к столу королей и принцев. Итак, проследуем за автором «Книги о снеди»:

«Поджарьте рыбу, засим же возьмите хлеба, кашицы из [вареного] гороха, кипящей воды, вина, вержюса, имбиря и шафрана, дабы придать цвет, протрите сквозь сито, и таковым [соусом] залейте малагетту, и ежели на то будет желание, добавьте к тому малую толику уксуса, тогда как [соусу] должно иметь желтый цвет».

Глава 6

Пряности

Любой, кто имеет хотя бы поверхностное представление о средневековых вкусах, конечно же, знает, что аристократы и богачи этого времени были буквально помешаны на заморских пряностях. В современности подсчитано, что аристократ средней руки в тогдашние века употреблял до килограмма заморских диковинок в год! «Пряное безумие», как не без ехидства обозначал это увлечение один из тогдашних авторов, доходило до того, что пряности сыпали не только в пищу (что было бы вполне понятно и объяснимо!), но в вино, в пиво и даже в мыло. В среде тогдашних обеспеченных слоев населения бешеной популярностью пользовалось дорогое мыло с отдушкой из заморской гвоздики, так что цех мыловаров даже частично засекретил его рецепт, заставив современных исследователей немало поломать над ним голову.

Само слово *épices* — пряности — без сомнения, восходит к латинскому *spiciās* — приправы, что касается собственно франкоязычных сочинений, то впервые, в старофранцузской форме «*espices*» оно упоминается в т. н. «Паломничестве Карла Великого», обыкновенно датируемом 1150 г. Судя по всему, этим общим понятием обозначали в те времена любой усилитель запаха и вкуса, т. к. в кулинарной книге, принадлежащей перу «повара трех королей» Гильома Тиреля, словом *épices* обозначаются не только редкие и дорогие приправы, привозившиеся из далекой Индии и «земли Ароматов» (Молукк), но и вполне обыденные для Франции лук, чеснок, лавр, лимон и также сильно пахнущие травы. У других авторов в список «пряностей» добавляется мед, и — как видно, чтобы окончательно запутать читателя — даже хлопчатобумажное полотно, даже красивые квасцы... коротко говоря, с первого взгляда можно решить, что в этом вопросе стоит полная неразбериха.

В реальности это, конечно же, не так. «Пряности» на языке того времени обозначали некий «улучшатель», «усилитель» чего-то, однако с самим этим термином переводчику всегда приходится держать ухо востро. Однако, не останавливаясь на «пряностях», не имеющих ни малейшего отношения к кулинарии, в этой главе мы будем говорить исключительно о дорогих заморских приправах, которые мог позволить себе далеко не каждый. Впрочем, и они также полагались не равнозначными друг другу, составляя строгую, раз и навсегда сложенную

иерархию.

Основание пирамиды занимал перец горошком — дорогой, но не столь уж редкий и недоступный, кстати говоря, тот самый, что и сейчас занимает место на современных столах рядом с солью и горчицей. Этот перец был очень дорог, но все же средней руки горожанин или купец вполне был с состоянием позволить себе щепотку на большие праздники, и посему часть особенно чванливо настроенных дворян требовали от своих поваров совершенно исключить из господского меню столь общедоступный продукт.

Несколько более высокое положение в этой любопытной иерархии занимали имбирь, корица, шафран и гвоздика.

И наконец, вершину прочно оккупировали «малые пряности» (*menues épices*) — те, что доставлялись из далеких земель в крошечных количествах и по причине своей головокружительной цены были доступны исключительно сливкам общества.

К «малым пряностям» относились мускатный орех, малагетта, мускатный цвет, галангал, длинный перец, индийский нард и, наконец, кубеба.

Кратко опишем происхождение и особенности каждой из этих старинных приправ.

Итак, круглый **перец горошком**, как было уже сказано, обретался в основании пирамиды и полагался самой дешевой из пряностей (впрочем, эта «дешевизна» была весьма относительной, делая перец доступным разве что для верхушки купечества и самых зажиточных представителей городского сословия). «Перечной землей» называли Южную Индию, где перец — плод ползучей лианы — растет на ней гроздьями, напоминая привычные нам ольховые сережки. Любопытно, что вплоть до Нового времени европейцы будут полагать, что длинный и круглый перец растут на одном и том же дереве, и лишь первые путешествия в Индию и на Молукки наконец развеют этот миф.

Круглый перец попадал в Европу во всех трех своих видах: зеленым (недозрелым, в этом случае из него готовили консервы, в настоящее время совершенно забытые), черным или белым. Забавно, что вопреки расхожему в те времена мнению, будто черный перец есть белый, обожженный огнем, ситуация является в точности обратной. Черный перец — есть вторая (после зеленого) стадия созревания плода. Другое дело, что именно в этом состоянии перечные зерна являются наиболее едкими и жгучими, за что собственно и ценятся гурманами вплоть до настоящего времени. Окончательно вызрев, зерна приобретают снежно-белый цвет и сравнительно легко вышелушиваются из околуподников.

На своей родине перец именуется *marica*, причем то же имя принадлежит чернолицему демону, одному из противников главного героя в эпической поэме «Рамаяна». Именно Марика, обернувшись оленем, отвлекает на себя Раму, не дав ему вмешаться, куда его супругу увозят прочь.

Однако в Европу по тем или иным причинам имя *marica* не попало, и вплоть до нынешнего времени перец именуется в разных языках производными от санскритского *pippali*, причем словом этим обозначается и круглый, и ныне забытый длинный перец. Пряность эта — одна из древнейших, известных нам. Египтяне использовали круглый перец в процессе мумификации — по крайней мере, в самом дорогом ее варианте, использовавшемся для тел фараонов и членов их семей. Был ли перец в Египте кулинарным продуктом, к сожалению, доподлинно неизвестно, зато это с уверенностью можно утверждать о греках, которым круглый перец был знаком уже в IV в. до н. э.

В Риме перец был — как ни удивительно может показаться — разновидностью валюты, государство постоянно держало про запас множество мешков черного перца, которые в любой момент можно было с выгодой продать. В знаменитом «Сатириконе», в эпизоде, повествующем о пире в доме богатейшего вольноотпущенника Тримальхиона, Петроний упоминает среди блюд яичный желток с перцем, и даже перечный гарум — любимый римлянами рыбный соус, который своей популярностью не уступал современному кетчупу. Там же приводится рецепт: черный перец следует замочить в вине и наутро смешать с гарумом до образования кремообразной субстанции. Рассказывая о хозяйских богатствах, один из гостей не может удержаться от явно неправдоподобных сведений, будто Тримальхион обладает собственной перечной плантацией. Преувеличение явное, каким баснословным богатством ни обладал бы хозяин дома, добыть себе землю в Индии вряд ли было бы ему под силу!

В одной из поэм XII века, живописующей воображаемое путешествие придворных Карла Великого в Константинополь, в знак особого почета им преподносят павлинов с перцем. В средневековой Франции индийский перец был известен и любим, очень дорогой в ранние века Средневековой эры, он постепенно дешевел, становясь доступным не только лишь королям, но и их придворным и наконец — богатейшим обывателям города и деревни. Известно, что черный перец обыкновенно полагался к рыбным блюдам (по крайней мере, подобных рецептов сохранилось немало). Впрочем, известен был и черный перечный соус, который мог подаваться к мясу или птице.

Имбирь, этот король средневековых французских столов,

исторически происходит из Южного Китая. Это невысокое травянистое растение с толстым раздутым корнем, который, собственно, и употребляется пищу. В качестве пряности корень измельчают до состояния плотного мучнистого порошка, причем в настоящее время различают имбирь белый и черный. Последний и есть собственно цельный измельченный корень, тогда как для приготовления первого корень очищают от кожицы и дополнительно подвергают химической обработке.

О востребованности имбиря в самих местах его произрастания говорит уже то, что в настоящее время дикий имбирь практически исчез, а культурный потерял возможность размножаться иными путями, кроме черенков и отводков, деления корня на небольшие клубни и высаживания этих последних.

Известно, что имбирь с древнейших времен почитался в качестве сильного лекарственного средства, так что будущие жители островов Индийского и Тихого океанов брали его с собой и таким образом сумели распространить на огромный ареал, включающий в себя даже Мадагаскар и вслед за ним африканское побережье.

Римляне не испытывали особого интереса к имбирю в качестве приправы — о чем красноречиво свидетельствует кулинарное сочинение Апиция, в котором имбирь практически отсутствует. Зато в качестве жаропонижающего, общеукрепляющего средства, а также афродизиака его ценили тогдашние медики, и, наконец, имбирь входил в качестве ингредиента в состав многочисленных противоядий, в частности знаменитого «митридатикума», изготовленного собственноручно царем Митридатом и якобы способного защитить от всех ядов тогдашнего мира. Посему в качестве приправы для пищи имбирь был в Риме едва ли не самой дешевой из привозных пряностей, хотя — как сказать, за щепотку желтоватого порошка ремесленнику средней руки пришлось бы отдать свой трехдневный заработок вплоть до последней монеты!

Свое второе рождение имбирь получил в Средние века, став одной из самых любимых аристократических приправ, причем тогдашние авторы особо отмечают, что наивысшим качеством обладает азиатский имбирь, тогда как африканский сильно ему уступает.

Автор «Парижского домоводства» поучает супругу касательно того, что «мекканский» имбирь отличается коричневым цветом кожицы и легко режется ножом, тогда как «коломбин» куда тверже и также имеет куда более темную сердцевину. Существовал также valadine — и современным исследователям пришлось немало поломать голову над тем, что скрывалось за

этими обозначениями. Сейчас принято считать, что *valadine* — обозначает «местный» на одном из языков Индии и соотносится, видимо, с имбирем, который привозили из окрестностей Калькутты (тогдашнего Каликута) в Индии. «Коломбин» также имел индийское происхождение, унаследовав свое имя от Коллама, или Килона — одной из местностей на западном побережье. Судя по всему, и тот и другой были родом из Индии или же попадали в Европу через посредство индийских купцов. И наконец, «мекканский» имбирь, или *maydelyne*, видимо, происходил из Африки, тогда как Мекка была одним из перевалочных пунктов международной торговли этой пряностью.

Торговцы шелком, любившие приврать, сбить с толку возможных конкурентов, а также придать сказочное очарование своему товару, обыкновенно уверяли, будто шелк представляет собой шерсть некоего полусказочного животного, которое обитает единственно на Востоке и питается исключительно **корицей**. Надо сказать, что, случись подобному зверю существовать в реальности, будь он хоть трижды экзотическим, на подобной диете ему предстояло бы весьма скоро протянуть ноги, т. к. кора представляет собой... кору! Само собой, это не грубая внешняя, а нежная и очень ароматная кора т. н. коричневого дерева, произрастающего в Индии и на острове Цейлон. Близкую к ней китайскую разновидность именуют **кассией**, от собственно корицы она довольно заметно отличается и запахом, и вкусом. В самом Китае кассия была известна уже около 2 700 лет до н. э.

Корица для европейских стран всегда ассоциировалась со сказочностью и экзотикой Востока. Следы корицы были найдены в пределах храма эллинской Геры, причем их датируют VII в. до н. э. Корица упоминается в «Песне песней» Соломона, возможно также, что именно ее египтяне обозначали словом *ty-šps*, однако полного единства мнений на эту тему не существует. Известно, что *ty-šps* использовался при бальзамировании, а также в составе благовонных мазей и духов.

Итак, корица была отлично известна грекам, римлянам Плиний Старший вполне справедливо указывает в своей знаменитой энциклопедии, что она прибывает из Индии и близлежащих стран.

Нам неизвестно, была ли римская и греческая «корица» собственно корицей или кассией. Однако с точностью можно говорить, что с древнейших времен коричный порошок превращался в благовоние, которое использовали при богослужении, а еврейские жрецы, руководствуясь подобными же идеями, щедро посыпали драгоценной корицей мясо, предназначенное для всесожжения. Модницы, могущие себе это

позволить, пользовались духами на коричной основе.

И конечно же, корица была изысканной и весьма дорогой приправой, к которой питали слабость, в частности, римские гурманы. Впрочем, по цене эта пряность, по-видимому, уступала головокружительно дорогим нарду или мускатному ореху, т. к. Апиций из раза в раз советует применять ее для создания «дешевых» пряных смесей (несложно представить, что для него было бы «дорогим!»).

В Средние века порошок и палочки корицы (или, возможно, кассии? Из тогдашних источников понять бывает очень сложно) подавали на стол королям и графам, корица была обязательным ингредиентом гипокраса — горячего и сладкого вина с пряностями, ее добавляли также во всевозможные десерты — компоты из фруктов, печенье или пироги. До наших дней сохранился коричный хлеб, корицу также подавали на стол с молочным рисом, в составе конфитюров и кремов... короче говоря, полное перечисление блюд, для которых она использовалась, заняло бы не одну страницу, и уже потому нам стоит остановиться.

Слово «кубеба» мало что скажет современному человеку — а в те времена это была одна из самых изысканных и умопомрачительно дорогих пряностей, из тех, которые могли себе позволить разве что принцы и высшие аристократы.

Не будем более мистифицировать читателя: kubeba есть разновидность яванского длинного перца, кстати говоря, много более жгучая, нежели тот перец, что обретается у нас на столах. Родиной kubeba является остров Ява, где это вьющееся растение с ярко-белыми цветами и черными плодами, вызревающими летом, встречается довольно часто.

Одним из первых о kubebe упоминает арабский путешественник Аль-Масуди, одним из немногих сумевший достичь оконечности полуострова Индокитай, а также близлежащих островов — знаменитой «земли Ароматов», которая в течение столетий будет составлять предмет вожделения католической Европы.

Китайский чиновник и писатель периода Сунской династии Чжао Ругуа также упоминает в своих сочинениях kubebu, в его времена пользовавшуюся в Китае определенным спросом.

Арабский путешественник Аль-Масуди, описывая «королевство Магараджи», которое лежит на расстоянии двух лет пути от его родных мест, «безграничную империю и неисчислимую армию» местного правителя, конечно же, не оставляет без внимания пряности — источник местного богатства, среди которых перечисляются гвоздика, алоэ,

мускатный орех и, конечно же, драгоценная кубеба.

Надо сказать, что в Африке растет сходный с ним вид, т. н. гвинейский перец, по одному из местных племен, также носящий имя перца ашанти. Именно гвинейский перец (наряду с драгоценной малагеттой — «райским зерном») привлекал в Африку европейских купцов и пользовался очень высоким спросом вплоть до эпохи Великих географических открытий, когда цены на пряности, потоком хлынувшие из новооткрытых земель, очень медленно стали снижаться. Кубеба была практически забыта в XVII веке, хотя новый, кратковременный интерес к этому экзотическому растению вновь появился в XIX в., т. к. в ней видели сильное средство против... венерических болезней. С развитием современной медицины и в этом качестве кубеба оказалась вытеснена антибиотиками и впала, по всей видимости, уже в окончательное забвение.

Что касается **гвоздики**, таковая родом с островов Тернате и Тидоре, принадлежащих к Молуккскому архипелагу, впрочем, истинная родина любимой многими пряности долгое время оставалась тайной не только для европейцев, но и для народов Востока. Любопытно, что во многих языках имя этой необычной по виду пряности ассоциируется с «гвоздями», «цветком-гвоздиком» или «цыплячьим язычком», как гвоздику зовут китайцы. У французов ее имя также означает «гвоздь» (*clou de girofle*), да и русский язык со своей «гвоздикой» недалеко от того ушел.

Гвоздика появляется в рационе индийцев, китайцев и европейцев приблизительно в одно и то же время — около начала нашей эры. Впрочем, в первые века своего изначального существования в качестве пряности гвоздика воспринималась исключительно как медикаментозное средство, в частности, и в Китае и в Индии ее равно рекомендовали в качестве своего рода жвачки для того, чтобы освежить дыхание.

Плиний Старший в своей знаменитой энциклопедии сравнивает гвоздику с зёрнами перца, причем оговаривая, что она «превосходит их размерами и хрупкостью». Что касается происхождения столь экзотического продукта, Плиний полагает, что гвоздика растет «на индийском лotosовом дереве».

Космас Индикоплестес (VI в. н. э.), грек, родом из Александрии, писатель и путешественник, сумевший добраться до Персидского залива и Красного моря, с достаточной для своего времени точностью указывает на «Крайний Восток» как на родину гвоздики и также уверенно отмечает, что купцы запасаются ею на рынках Цейлона.

Впрочем, трудно винить европейцев, если для куда близких к

искомым землям китайцев и индийцев происхождение гвоздики также оставалось тайной за семью печатями. Китайцы твердо полагали родиной гвоздики Вьетнам, откуда к ним собственно и попадали сушеные цветы, а китайский мыслитель и автор IV в. н. э. Чжи Хан считал, что гвоздика представляет собой цветы дерева алоэ и происходит с полуострова Индокитай... и т. д., и т. п.

Ибрагим ибн Васиф-Шах, по обычаю своего народа, излагает сказку, достойную автора «Тысячи и одной ночи». По его словам, гвоздика произрастает на некоем загадочном острове в Индийском океане, единственном, где ею заросла из конца в конец огромная долина. Однако остров населен джиннами, которые питаются этой пряностью и посему не стареют и не умирают. Желая выторговать для себя столь драгоценный предмет, арабские купцы вечером раскладывают на прибрежном песке свои товары, а на следующее утро вместо исчезнувших в никуда кусков холста, серебряных динаров и соли на песке оказываются аккуратные кучки гвоздики. Некий любопытный путешественник пожелал уйти довольно далеко от берега и сумел даже мельком увидеть местных жителей — желтокожих, длинноволосых, безбородых, в одеяниях, сходных с женскими. Впрочем, подобный визит им пришлось явно не по вкусу, и островитяне тотчас же попрятались кто куда, а торговля на долгое время замерла. Хотя, оговаривается автор, возможно, что жители острова были вовсе не джиннами, а дикарями... но дела это не меняет.

Любопытно, что римляне, охочие до всякого рода диковинок, вплоть до падения Вечного города совершенно не интересовались заморской гвоздикой. Апиций в своей знаменитой поваренной книге не упоминает ее ни разу. Впрочем, это упущение с лихвой компенсирует автор сочинения, подлинное имя которого не сохранилось, представляющего собой краткие выдержки из книги Апиция, приспособленные к «варварским вкусам», где гвоздика называется приправой, которую любой уважающий себя повар обязан постоянно держать под рукой. И наконец, в средневековой Европе (особенно со времен Крестовых походов) засахаренная гвоздика становится излюбленным десертом аристократов. Ее подают на пирах в качестве последнего блюда — причем исключительно для самых высокопоставленных гостей, богатые дамы (к примеру, уже упомянутая королева Изабелла Баварская) балуют себя легкими закусками из гвоздики с сахаром и медом. Кроме собственно пряности для еды, гвоздика служит излюбленным ингредиентом для изготовления духов и, как было уже сказано, для отдушивания мыла! Как вы понимаете, подобное

мыло мог себе позволить далеко не каждый, но то, что оно существовало и пользовалось спросом в течение веков, говорит, что у наших предков был очень и очень неплохой вкус. Остановимся на этом и перейдем к следующей пряности.

Мускатное дерево, чьей родиной являются малые острова Молуккского архипелага, производит не одну — а целых две пряности, **мускатный цвет** и **мускатный орех**, несколько различающиеся по вкусу и запаху.

Строго говоря, мускатный цвет к цветам имеет достаточно отдаленное отношение, подобным образом принято именовать внешнюю оболочку мускатного ореха. Мускатный урожай собирают обыкновенно в начале осени, после чего со всеми предосторожностями внешнюю оболочку отделяют от ореха и высушивают на солнце, отчего она приобретает характерный ярко-желтый или даже ярко-алый цвет. В качестве пряности мускатный цвет получается более нежным и, если желаете, аристократичным, чем его собрат.

Что касается мускатного ореха, во времена, о которых у нас идет речь, хитрые торговцы взяли себе обыкновением перед продажей вымачивать орехи в известковой воде, чтобы те навсегда потеряли всхожесть и не могли дать нового урожая на полях конкурентов.

Китайцы познакомились с мускатным орехом и мускатным цветом не позднее III в. н. э., сохранилась запись о мускатных орехах, поднесенных тонкинским наместником будущему императору царства Вэй У Ди. Впрочем, во времена Троецарствия — как именуется долгая междоусобица в Древнем Китае, мускатный орех по вполне понятным причинам не заинтересовал местную аристократию и был забыт настолько прочно, что новые упоминания о нем относятся уже к VIII веку, причем тогдашние авторы ошибочно полагают его родиной Индокитай — вероятно, по причине того, что мускатный орех попадал в Китай несколько кружным путем, через Яву. Заблуждение это рассеивает Чжао Ругуа в XIII столетии, рассказывая в одном из своих сочинений о молуккском дереве, «способном укрыть своей кроной сорок или даже пятьдесят человек», которое и приносит в качестве плодов ароматные орехи.

Что касается античного мира, по всей вероятности, мускатный орех проник туда через парфянское царство, где уже с достаточно древних времен мускатный орех и мускатный цвет входили (как одни из самых дорогих составляющих) в т. н. царские духи. Ни египтянам, ни грекам мускатный орех и его оболочка были, по всей вероятности, неведомы, т. к. у нас нет ни малейших свидетельств обратного — или таковые пока не

найденны. Первое — причем весьма и весьма спорное упоминание — содержится у Диоскорида (I в. н. э.), отца ботанической науки, и вслед за ним — у Плиния Старшего. Оба согласно говорят о некоей «красной коре», именуемой *masi* (что во многом созвучно современному названию мускатного цвета на английском и французском языке — *macis*), но, как вы понимаете, строгим доказательством не является. Эта кора, по уверению обоих, является отличным средством против кишечных расстройств, для чего ее следует прокипятить в меду и затем употреблять внутрь. Столь любопытное применение заставляет усомниться, что речь идет именно о мускатном цвете, к тому же оба исследователя согласно полагают родиной таинственной «коры» Индию. Впрочем, исследования в этом направлении еще продолжаются.

Уже с полной уверенностью мы можем сказать, что мускатный орех и его оболочка окончательно вошли в рацион византийцев в IX в. н. э.; местные монахи имели обыкновение использовать щепотку-другую, чтобы улучшить вкус своих каждодневных обеденных блюд. В текстах на французском языке упоминание мускатного ореха и его цвета появляется в XII в., еще два столетия спустя Джеффри Чосер в своих «Кентерберийских рассказах» с похвалой отзывается о пиве с мускатным орехом и также рекомендует использовать последний для отдушки платья в сундуках.

Мускатный орех и его цвет добавляли в вино и пиво, а также в особо изысканные блюда, т. к. цена подобной приправы была очень высокой. Впрочем, анонимный автор «Парижского домоводства» также учит свою супругу выбирать наилучшие орехи, указывая, что таковые *«более всего сопротивляются ножу»*. Как и многие другие пряности, мускатный орех долгое время считали едва ли не панацеей от всех болезней, хотя уже в Средние века было известно о его галлюциногенном действии. *«Один орех помогает, два вредят, три — убивают»* — резонно предупреждают писания знаменитой в те времена медицинской Салернской школы. Надо сказать, что, в отличие от прочих «малых» пряностей, мускатный орех надолго задержался в рационе европейцев, впав в забвение только в XVII веке. Впрочем, как некая экзотика он используется и сейчас, но это уже не идет ни в какое сравнение с прежними временами.

Длинный перец, в отличие от привычного нам черного перца горошком, уже к XIX веку впал в полное и, по всей вероятности, окончательное забвение, разделив тем самым судьбу других самых дорогих и самых вожделенных когда-то «малых» пряностей. В качестве утешения можно сказать, что до этого печального момента ему выпало ни много ни мало две тысячи лет славы,

распространявшейся от Англии до Китая; согласитесь, далеко не каждый продукт может похвастаться столь долгой и столь географически протяженной популярностью.

Длинный перец по виду напоминает мягкие и тонкие шишки, из которых при нажатии легко вычлняются зерна, по виду сходные с маковыми. На вкус длинный перец куда более остр и жгуч, нежели тот, что сейчас используется на вашей кухне.

Этот любопытный представитель перечного семейства родом из северо-восточной Индии, где и в настоящее время можно найти заросли его дикой разновидности, встречается он также на территориях современного Непала. Уже в давние времена длинный перец был благополучно акклиматизирован на юге полуострова Индостан и существует в этих местах вплоть до настоящего времени.

Одно из первых упоминаний о нем содержится в Аюрведе и Атахарведе, священных книгах индуизма, в которых наряду с ритуалами и молитвами нашли себе место сведения о тогдашней медицине, посему знакомство жителей Индии с длинным перцем современные исследователи относят приблизительно к 500 г. до н. э. Длинный перец полагается в них общеукрепляющим, тонизирующим средством и, конечно же, афродизиак. Возможно, именно в качестве медицинского средства и лишь затем — острой приправы перец стал известен китайцам, превратившим заодно его санскритское наименование (*pippali*) в *pībo*. Су Гон, чиновник и врач времен Танской династии (VII в. н. э.), называет длинный перец «западным» товаром и также упоминает в своих сочинениях, что таковой используется и в качестве лекарственного средства, и в качестве пряной приправы к пище. Его современник, император Тай-цзун, страдавший расстройствами пищеварения, в качестве лекарства принимал на постоянной основе длинный перец, вываренный в молоке. К сожалению, история умалчивает о том, насколько действенным оказалось подобное средство.

В Греции длинный перец появляется не позднее IV в. до н. э., т. к. именно в это время он мимоходом упоминается в одной из тогдашних театральных пьес. Теофраст, философ и ученый, живший приблизительно в то же время, в своем «Исследовании растений» вполне резонно различает длинный и круглый перец, отмечая, что первый из них имеет куда более резкий и жгучий вкус. В Риме длинный перец полагался одним из самых дорогих индийских товаров и представлял собой предмет вожделения и хвастовства тогдашних богачей. Плиний Старший, упоминая о длинном перце в своей знаменитой энциклопедии недоумевает, почему эти жгучие зерна, которых хватает в буквальном смысле

на один укус, обходятся в безумную цену — 15 тогдашних денариев за либру (ок. 330 г)? Ответа на вопрос, как вы понимаете, не находится.

Тогдашние модницы и бонвиваны добавляли длинный перец не только в пищу, но также в вино, чем особенно прославилась Юлия Старшая, сосланная Августом за распутство. Эта более чем раскованная дама буквально день напролет готова была поглощать вино, подслащенное айвой и сливой, с тимьяном и длинным перцем, и, как полагали современники, именно этот странноватый напиток был одной из причин ее поведения.

Так или иначе, в Средние века длинный перец был доступен только высшей аристократии, эта пряность продавалась в буквальном смысле на вес золота и могла достаться во время пира исключительно королям, герцогам, принцам и, пожалуй, особенно уважаемым иностранным послам.

Упадок длинного перца наступил после открытия Колумбом Америки, когда из Нового Света потоком хлынули ранее неизвестные экзотические товары, на фоне которых старые и привычные пряности постепенно ушли в тень, а порой, как случилось с данной разновидностью перца, оказались прочно и, возможно, уже навсегда забыты.

Знаменитая **малагетта**, или **райское зерно**, родом из Африки. В прежние времена западный берег современных Либерии и Сьерра-Леоне, где в изобилии росла эта пряность, именовался Перечным берегом.

Вполне возможно, что малагетта была известна древним и что именно ее Плиний Старший в своей знаменитой энциклопедии именует «Африканским перцем». С точностью можно сказать одно — ни римских, ни большинство средневековых гурманов данная разновидность перца не особо интересовала и в течение многих лет проигрывала в сравнении с индийским и яванским перцем.

Растение это в самом деле очень красиво и отличается ярко-зеленой или ярко-алой окраской, и возможно, именно эта яркость и необычность натолкнула кого-то весьма догадливого объявить малагетту «райским зерном», якобы происходившим не то из самого Эдема, не то из ближайших к нему мест и в полной мере впитавшем в себя эманации потерянного человечеством рая.

Впрочем, сей, говоря современным языком, «маркетинговый ход» по каким-то причинам удался только во Франции и в течение двух столетий эту страну охватил настоящий бум, причем цены на этот по большому счету скромный продукт поднялись до небес, а мода на африканский перец дошла до того, что малагетте не хватило буквально одного шага, чтобы

потеснить имбирь — самую распространенную в тогдашней Франции приправу.

На деле никакой тайны в африканском перце не было и нет. В Европу его доставляли на верблюдах через Сахару, а затем на кораблях, обыкновенным морским путем. Посему, строго говоря, по своей себестоимости малагетта сильно уступала индийскому и яванскому перцу — так что гениальному выдумщику, создавшему ей славу «райского зерна», стоит удивиться еще более.

Впрочем, даже после того, как «чудо» благополучно лопнуло, цена африканского перца оставалась достаточно высокой, и посему именно его искали на западном побережье этого континента и португальцы, и англичане, покуда поток пряностей, хлынувший из новооткрытой Америки, окончательно не похоронил славу малагетты, так что само это наименование для большинства современных людей уже совершенно незнакомо.

Индийский нард в современной Европе забыт целиком и полностью, а ведь когда-то за эту пряность отдавали огромные деньги, и особо уточненные гурманы с готовностью опустошали свои кошельки с единственной целью завладеть этим драгоценным продуктом.

Как ни забавно может прозвучать, экзотический нард — это растение, родственное всем привычной валериане, однако, в отличие от своей простенькой родственницы, нард вызывал настоящий ажиотаж на европейских рынках.

Надо сказать, что это приземистое растение с толстым стеблем и корнем встречается только в Гималаях, на высоте от 5 тыс. метров и более, так что собирать его приходилось порой с подлинным риском для жизни. Нардовое масло, представляющее собой искомую пряность, добывали из корня и нижней части стебля, изначально вымачивая мелко нарубленный корень нарда в воде, а затем выпаривая полученную жидкость, с обязательным отводом пара в холодный узкогорлый сосуд, на стенках которого и концентрировалось драгоценное эфирное масло.

С высокогорных долин ежегодный урожай нарда затем доставляли в Калькутту и Дакку, на многие века превратившиеся в крупнейшие рынки, полностью отданные торговцам этой пряностью. Одним из первых индийский нард упоминает безымянный автор «Перипла Эритрейского моря» (ок. I в. н. э.) — видимо, греческий купец, торговавший в странах Ближнего Востока. По его словам, торговля нардом происходит «в устье величайшей из индийских рек» — т. е. Ганга, и в этом вопросе древний автор отнюдь не погрешил против истины.

Заоблачные цены на этот экзотический продукт вынуждали искать ему замену. Посему в Западной Европе пользовались

неплохим спросом «сирийский» нард (*Valeriana sisymbriifolia*), а также «альпийский» или «кельтский» нард (*Valeriana celtica*), но ни по качеству, ни, конечно же, по цене этим дешевым заменителям даже отдаленно невозможно было сравниться с «подлинным» индийским нардом.

По всей видимости, одно из первых упоминаний о нарде содержится в «Песне песней» Соломона. В позднейшее время нардовое масло употребляли в качестве духов, им же отдушивали помещения, предназначенные для особо роскошных пиров. В «Евангелии от Марка» на пиру в доме Симона прокаженного появляется некая «блудница», которая, желая выказать свое преклонение перед божественным Учителем, увлажняет ему голову нардовым маслом.

Нард интересовал также медиков и почитался сильным средством, в частности, от желудочных расстройств, и из раза в раз становился ингредиентом блюд — как лечебных, так и высоко ценимых пиршественных. В частности Антим, греческий врач VI в. н. э. предлагает любопытное блюдо из зайца с нардовой приправой, одновременно вкусное и полезное для пациентов с расстройствами пищеварения.

Апиций в своей знаменитой поваренной книге также не может обойти молчанием столь экзотический продукт и предлагает читателю два рецепта соуса с нардом, один из которых предназначен для холодных мясных блюд, а другой — для жареной дичи.

В средневековой Европе нард был «малой» пряностью, выделявшейся даже среди прочих своей безумной ценой и недоступностью. Но именно это сыграло с нардом злую шутку — как многие «аристократические» яства и приправы, он в какой-то момент стал просто не по карману разоряющейся аристократии и, в отличие от куда более демократических перца или имбиря, благополучно канул в небытие.

Галанга, или гарингал — предположительно, родом с острова Ява. Однако уже в древности галангу выращивали в Китае, а в позднейшие времена это растение распространилось на островах Океании, где выращивается и сейчас, пользуясь немалой любовью местных гурманов в качестве обязательного ингредиента местных блюд, а также медиков, полагающих галангу отличным средством против ревматических расстройств.

Растение это родственно имбирю и также представляет собой толстый мясистый корень с сильным запахом.

По всей видимости, античность была очень мало осведомлена о галанге, одно из первых упоминаний о ней принадлежит перу Аэция из Амиды (VI в. н. э.), византийского ученого и врача,

имевшего обыкновение прописывать богатым пациентам, страдавшим проблемами с почками, на редкость дорогостоящее лекарство, включавшее в себя 14 заморских трав и пряностей (включая галангу и два вида перца), причем все это великолепие следовало настоять на старом вине.

В Средние века это была весьма дорогостоящая пряность, которая добиралась до Европы через множество рук, и посему ее цена взлетала настолько, что галанга была по карману разве что принцам или высшим аристократам.

С тех времен до нас дошли советы, как правильно выбрать корень галанги, не позволив сладкоречивым венецианским или генуэзским купцам обвести себя вокруг пальца. Корню следовало быть красновато-пурпурного цвета, крепким, с трудом поддающимся ножу. Наоборот, галанга *«сходная по цвету своему с гниющим деревом»*, хрупкая и ломкая, считалась испорченной и должна была продаваться за куда более скромную цену.

Надо сказать, что пряность эту использовали сравнительно редко, ее добавляли ради вкуса и запаха в особенно дорогие блюда, в частности Тальеван включает галангу в рецепт «белого супа из каплуна».

Медики также не обходили ее стороной, так, знаменитая Хильдеганда Биргенская полагала ее действенным средством против глухоты. И наконец, как многим дорогим и редкостным пряностям, галанге приписывали средство «вызывать любовь» и обязательно включали в состав тогдашних «любовных» снадобий и напитков.

Шафран — пожалуй, единственная пряность, которую удалось акклиматизировать в Европе. Этот веселый ярко-фиолетовый цветок, также известный под именем «крокус», по всей видимости, родом из Персии или Малой Азии. Надо сказать, что до сих пор шафран остается одной из самых дорогих в мире приправ, в последние годы цена за килограмм колебалась в пределах отметки 50–80 тыс. долларов США!

Подобная дороговизна вполне объяснима, т. к. собственно пряностью служит только рыльце — верхняя часть пестика, причем собирать цветы и отделять пряные части до сих пор приходится исключительно вручную. Для того чтобы получить всего один грамм искомой пряности, приходится перерабатывать не менее 150 цветов — и это при современных технологиях! Важнейшим производителем в настоящее время является Иран, несколько отстают от него Индия, Марокко, Греция, Азербайджан и Афганистан и, наконец, Испания, где, как полагают, шафран начали высаживать арабы, питавшие немалую слабость к этому цветку. В XIV веке шафран стали выращивать также во Франции,

но сейчас разведение шафрана в этой стране постепенно сходит на нет.

Судя по всему, шафран был хорошо известен в Древнем мире, т. к. одно из первых его упоминаний содержится в автобиографии Саргона — основателя Аккадской империи (ок. 2300 г. до н. э.). Местом рождения будущего монарха была некая деревенька Азупирано, что с местного языка переводится как «шафрановая». В качестве медицинского средства шафран уже в 500 г. до н. э. был известен в индийском Кашмире.

Сборщики шафрана из раза в раз встречаются на вазах и фресках времен Минойской цивилизации, в частности, подобные фрески украшают знаменитый Кносский дворец. Крокос, т. е. шафран, упоминается Гомером в «Илиаде». В греческой мифологии в цветок шафрана был превращен юноша Крокос, или Кротон, страдавший от безответной любви к нимфе Смилакс. Доказательством того, что шафран был знаком древним египтянам, является т. н. папирус Эберса. И также к цветку шафрана (и, видимо, пряности) не мог остаться равнодушным библейский автор «Песни песней».

Для римлян шафран был, конечно же, сильным афродизиаксом и также одним из ингредиентов дорогих духов. Смешав рыльца шафрана со сладким вином, получившуюся смесь разбрызгивали в пиршественных залах, а также в театре, если представление полагалось особенно пышным и торжественным.

На мусульманском Востоке шафран издавна был важным ингредиентом местной кухни; впрочем, кроме собственно кулинарного, у шафрана было и другое предназначение. Дело в том, что на Ближнем Востоке желтый цвет имел то же значение, что императорский пурпур в западных странах. Посему драгоценные ткани, предназначенные для халифов и султанов, окрашивали шафраном. Цену подобного платья представить несложно, даже в современном мире оно оказалось бы по карману далеко не каждому.

И наконец, во Франции шафран добавляли в дорогие вина, а также он использовался в качестве драгоценной приправы, которая, ко всему прочему, придавала блюду аристократический золотистый оттенок.

* * *

Пряности были не только усилителем вкуса, но и расхожей монетой, ими можно было выплачивать налоги и штрафы, давать приданое за дочерьми, кое-где за мешок отборного перца можно

было купить для себя дворянское звание. По причине головокружительной дороговизны этих самых продуктов тропических стран за ними охотились разбойничьи шайки, их выторговывали, закладывали, меняли — и, наконец, подделывали, перемешивая зерна перца с сухими ягодами можжевельника и подобным же образом «разбавляя» драгоценный шафран лепестками цветов, сходными с ним по цвету, и даже мелко нарубленными мясными волокнами.

В старых книгах можно встретить еще утверждение, в современности совершенно отвергнутое, будто пряности появились в Европе со времен Крестовых походов. На самом деле, это, конечно, не так, восточные продукты были прекрасно знакомы в Античности, и, видимо, вкус к этим роскошным и статусным приправам идет именно оттуда; другое дело, что Средние века расширили и обогатили скромный список восточных диковинок, известный древним.

Конечно же, никто не сыпал их пригоршнями в свою тарелку и также не смешивал по собственной прихоти с чем и как угодно. Тысячелетний опыт учил поваров, какие пряности лучше сочетаются с тем или иным сортом мяса, рыбы или вина, какие пряности «дружат» и, наоборот, «враждуют» между собой. Кроме того, не следует забывать и о вкусах национальных, региональных и даже личных. К примеру, английские аристократы предпочитали постоянно видеть на своих столах перец в смеси с корицей, тогда как французы безоговорочно отдавали пальму первенства той же корице, но дополненной имбирем, который по частоте использования в сохранившихся рецептах аристократической Франции, оставляет далеко позади всех своих заморских «соперников».

Ко временам Осени Средневековья, когда и были написаны важнейшие кулинарные книги, сохранившиеся до нашего времени, относятся рецепты важнейших пряных смесей. По крайней мере, к этому времени пряности окончательно перестают использоваться, так сказать, индивидуально, и повара герцогов, графов и королей имеют под рукой мешочки загодя приготовленных смесей с хорошо известными свойствами. Приведем три из них, восстановленные усилиями Жози Марти-Дюфо, одной из самых выдающихся исследовательниц в области «кулинарной истории» Средневековья.

Итак, **жгучая смесь** (заранее следует предупредить, что, как и следует из названия, использовать ее следует буквально в микроскопических количествах, обратное будет дозволено только любителям кулинарного экстрима и экзотических кухонь Мексики или Индии, где блюда с резким и пряным вкусом

привычны с незапамятных времен).

«На 4 столовых ложки молотого имбиря:

1 столовую ложку молотой корицы;

1 чайную ложку молотой гвоздики;

1 чайную ложку мелегетты, растолченной в ступке;

1 чайную ложку раскрошенной хлебной мякоти».

Легкая (или, если угодно, утонченная) смесь, куда более нежная и ароматная, требовала:

«33 г белого имбиря;

90 г корицы;

3,5 г гвоздики;

3,5 г мелегетты;

90 г сахара».

И наконец, **сладкая смесь** (использовавшаяся, в частности, для ароматизации десертных вин), состояла из:

«1 чайной ложки молотых зерен аниса;

1 чайной ложки молотых зерен фенхеля;

1 чайной ложки молотых зерен иссопа

и 4 столовых ложек сахара».

Вопрос, с чем было связано столь повальное увлечение, которое постепенно начнет сдавать свои позиции лишь к началу XVIII века, ясного и недвусмысленного ответа не имеет до сих пор. Существующие гипотезы сводятся к нижеследующему:

- Пряности придавали блюду «острый» вкус — наиболее ценимый в те времена, и тогдашними врачами ассоциировавшийся со «стихией огня» — опять же, наиболее высокой и благородной из четырех, сфера огня включала в себя звездное небо, солнце и, наконец, подножие Господнего престола.

- Пряности представляли собой высокостатусный продукт, из-за своей головокружительной цены доступный лишь немногим и посему прочно связанный в сознании тогдашних людей с высоким происхождением и богатством.

- Пряности обладают великолепными противомикробными свойствами, что было замечено уже в древности, они помогают сохранять продукты от порчи даже в сильную жару и способны облегчить страдания множества больных. Действительно, множество индийских и молуккских диковинок, прежде чем переключаться в руки поваров, изначально почитались медицинскими средствами, в частности, гвоздику использовали как средство для облегчения зубной боли, а также осложнений при удалении зубов. Кроме того, пряности составляли обязательный ингредиент распространенных в те времена «любовных» напитков.

- Никакими ухищрениями эти продукты тропических стран невозможно было заставить расти и плодоносить в Европе, что дополнительно укрепляло веру в их особость и даже сверхъестественность.

- И наконец, это были, конечно же, диковинки, одним происхождением своим связанные с полусказочным Востоком и уже потому окруженные целым букетом легенд и сказаний.

Здесь стоит заметить, что в сознании людей того времени единорог, феникс, дракон и тому подобные твари были не менее реальны, чем корова и лошадь, но водились в землях далеких и недостижимых, где сумели побывать буквально единичные счастливчики из европейцев, землях, где, как известно, все бывает! Но даже эти одиночные путешественники, получая большую часть своих сведений через переводчиков, плохо знавших европейские языки, да еще — кто знает! — возможно, потешавшихся над легковверными иноземцами, в своих записках с полнейшей серьезностью рассказывали, например, о народах с песьими головами (кстати, один из таких псоглавцев под именем св. Христофора угодил даже на православные иконы). А вполне реальные монголоиды у них превращались в «людей с огромными ушами, так что на одном ухе они спят, другим же — укрываются». В текстах Марко Поло крокодил имеет «глаза размером с булку», тогда как африканский страус становится гигантской птицей с повадками орла, которая питается слонами (это не шутка!), унося их в поднебесье на манер того, как коршун уносит кролика, и затем бросая в пропасть.

На фоне подобных рассказней полусказочные истории о происхождении пряностей также принимались на веру без лишних вопросов. Добавим к тому, что создание легенд подобного рода, судя по всему, не обошлось без ушлых торговцев, в интересах которых было сбить с пути конкурентов и также искусственно увеличить спрос.

Итак, в согласии с тогдашними представлениями, земной Эдем, из которого изгнаны были наши предки, благополучно продолжал существовать где-то на Востоке — в Индии или Ассирии. Доступ смертным преграждал туда ангел с огненным мечом, однако из целебного источника в самом центре недостижимого рая вытекали четыре реки — священный Иордан, Евфрат, Тигр и египетский Нил. Пряности же, росшие на деревьях в самом раю, созрев, падали в воды этих рек, подобно тому, как падают с деревьев перезревшие фрукты, и затем течением воды уносились к морю. Туземные купцы наловчились вылавливать их из воды сетями, высушивать и далее продавать своим европейским собратям — историю эту с полным доверием

пересказывает Жуанвилль, верный соратник и друг Людовика Святого.

Корица, по мнению Варфоломея Английского, автора тогдашней энциклопедии «О свойствах вещей», зарождалась в гнезде Феникса, вполне вероятно, в тот самый момент, когда эта сказочная птица, тяготясь старостью, сжигала себя в огне, чтобы возродиться к новой жизни...

Что касается перца, он рос исключительно в гнездах огромных ядовитых змей, и, чтобы добыть столь желанный продукт, местным жителям приходилось поджигать кустарник, выкуривая гадов прочь, так что искомая пряность, бывшая изначально снежно-белой, от огня приобретала характерный черный цвет... и т. д. Подобных легенд было великое множество, любопытствующие прочитают нужную литературу сами, а мы, заканчивая обзор гипотез, скажем, что, по всей вероятности, в основе бешеной популярности заморских пряностей лежало все вышеперечисленное и, кроме того, быть может, иные факторы, которые нам еще предстоит открыть.

Немного истории

Вплоть до сегодняшнего дня мы не в состоянии с доскональностью ответить на вопрос, когда сильно пахнущие, пряные продукты животного и растительного происхождения привлекли к себе внимание людей. Известно, что уже с древнейших времен наши предки питали слабость к сильным приятным запахам и вкусам, и прежде чем стать прерогативой кулинаров, пряности воспринимались как ингредиент многочисленных мазей, кремов и духов, а также многочисленных благовоний, без которых немыслимы были старинные языческие культы. Запах, невидимый и неосязаемый, издавна полагался принадлежностью «духовной» сферы, той частью пищи, что была вместе с паром и дымом единственно доступна для бесплотных сущностей. Отсюда идут многочисленные обряды «всесожжения», знакомые обитателям самых различных регионов земного шара, от Скандинавии до Африки и Америки. Викинги добавляли в пиво для отошедших душ сильно пахнущие миртовые ягоды, египтяне натирали благовонными маслами мумии фараонов, индийцы с древности жгли ароматные травы в качестве жертвоприношений ведическим богам.

Впервые в качестве приправы для пищи мы находим пряности на Ближнем Востоке — их следы были обнаружены в кусочках лепешек, случайно оброненных тогдашними едоками. Лепешки эти датируются временем, отстоящим от нас на 8 тысяч лет. Что касается Европы, археологам удалось обнаружить обугленные

зерна тмина в нескольких приозерных поселениях в Швейцарии, причем возраст этих зерен был определен как отстоящий от нашего времени на 5 500 лет.

В Индии древнейшее упоминания перца — на санскрите «pīrpali» — датируется первым тысячелетием до н. э. В Китае первое упоминание кассии относится к 2300 г. до н. э., причем изначально кассия воспринималось исключительно как лекарственное средство и лишь много позднее перешла в руки кулинаров. В китайской мифологии нашлось место рассказу о «яшмовом зайце», который живет на Луне и вечно толчет в ступке таинственный состав, из которого будет изготовлен эликсир долголетия, причем неизменным ингредиентом последнего является «лунная» кассия и побеги тамошнего бамбука. Адепты даосизма полагают, что «бессмертные, имеющие крылья» поддерживают свое существование «соком коричневого дерева с горы Инь». Что касается гвоздики, известно, что она вошла в моду при императорах Ханьской династии (ок. II тысячелетия до н. э.), имевших обыкновение жевать ее, прежде чем начать разговор с подданными, ради свежести своего дыхания.

В Месопотамии, «Сирии между двумя реками», как этот район именует Библия, в Аккадском царстве отдавали должное пряностям уже в III тысячелетии до н. э. — по крайней мере, именно этим периодом датируются куски мускатного ореха, найденные на этой территории.

На пепелище, где в древности готовили пищу, обнаружили обугленные остатки восточной гвоздики, датируемые 1700 г. до н. э. Доставить гвоздику в те времена было возможно исключительно с Молуккского архипелага, посему дата начала морской торговли между этими странами, без сомнения, относилась к более ранней эпохе.

Судя по всему, «воротами», через которые пряности проникали в Европу, в древности выступал Египет. К сожалению, о том, применялись или нет «восточные ароматы» в местной кухне, узнать невозможно, за полным отсутствием сведений о египетских кулинарных традициях (единственным исключением служит папирус с описанием рецепта приготовления лепешек с побегами папируса). Однако мы уверенно можем сказать, что в стране фараонов корица, перец и прочие дары Востока были обязательными ингредиентами храмовых благовоний, дорогих духов для богатых дам и, наконец, самого дорогого из обрядов мумифицирования (греческие авторы называют три их разновидности, различавшиеся между собой по цене). Когда в 1976 году мумию Рамзеса II в Париже подвергли

рентгеновскому исследованию, в ноздрях покойного фараона обнаружили зерна черного перца. Молотая корица добавлялась в раствор для вымачивания тела и вынутых из него внутренностей, а шафран использовался для окрашивания погребальных пелен в характерный золотистый цвет.

Любопытно, что папирусы единодушно объявляют родиной пряностей таинственную страну Пунт, которую современные исследователи обыкновенно отождествляют с современным Сомали, однако многие пряные плоды и травы, по-видимому, попадали в Африку с полуострова Индостан и Древнего Китая, проходя по пути через множество рук — но гипотеза эта требует дополнительной проверки.

В древней Палестине восточные пряности также получили немалое распространение, но, опять же, так и не сумели стать частью местной кухни, оставаясь единственно парфюмерным средством. Корицу использовали жрецы Иерусалимского храма, посыпая ею мясо, приготовленное для всесожжения, чтобы к небу возносился особенно нежный аромат. В Книге Исход Господь поучает Моисея, как следует изготавливать «масло для священного помазания», в состав которого входят корица и кассия. Кассию, корицу, нард и шафран упоминает «Песнь песней» — царица Савская в дар Соломону доставляет верблюдов, груженных «ароматами». И наконец, Христос, проклиная книжников и фарисеев, упоминает об их пристрастии к «мяте, анису и тмину», с крошечных количеств которых эти лицемеры по собственной воле давали в пользу храма мизерный налог.

Что касается европейских народов, первыми из них вкус восточных пряностей, без сомнения, узнали жители островов Крит и Санторин. Дешифрованные таблички линейного письма «Б» из раза в раз упоминают о закупках огромных количеств пряных приправ, которыми кносские цари имели обыкновение ароматизировать свое вино уже за 2 тыс. лет до н. э. Греки познакомятся с «восточными ароматами», точнее с корицей и кассией, около VII в. до н. э., тогда как имбирь, кардамон, гвоздика и мускатный орех станут привычными для западной цивилизации не ранее начала христианской эры, а гвоздика и вовсе окажется в поле зрения западных народов не ранее IV в. н. э. — точнее 335 года, когда византийский император впервые отправит в дар папе римскому ни много ни мало 50 кг искомой пряности.

Классические греки, сколь о том можно судить, рассматривали восточный товар исключительно как парфюмерное или медицинское средство — по крайней мере, нам неизвестны кулинарные рецепты на греческом языке, включавшие бы в себя

«ароматы» Индии и Китая, так что даже поход Александра в Индию, принесший с собой новую экзотическую моду на все «восточное», не смог изменить устоявшихся вкусов.

Посему первым народом, сделавшим пряности именно частью кулинарного искусства, причем искусства особенно утонченного, доступного исключительно богатым и знатным, были, без сомнения, римляне. Увлечение пряностями начинается в эпоху империи, когда Рим, утопающий в богатстве и роскоши, стал выказывать первые признаки будущего кризиса. Чем дальше Рим уходил от сравнительной простоты и даже аскетичности, свойственной ранней республике, тем больше вкусы богатой части населения становились капризнее и разборчивее. Пище уже недостаточно было быть вкусной, роскошным блюдам богачей требовалась изысканность, необычность, и конечно же, заоблачная цена. Это отлично видно по книге Марка Апиция, который рекомендует своим читателям столь непривычные (и вряд ли особо вкусные) изыски, как пятки верблюдов и язычки розовых фламинго.

Но именно этому человеку, ставшему на многие века воплощением обжорства и избалованности, мы обязаны списком старинных специй, которые, по его мнению, всегда обязаны были находиться под рукой у повара богатого и знатного лица: *«перец, имбирь, анис, укроп, кориандр, зира, шафран, меласса и, наконец, маковые зерна»*. О размахе торговли перцем (кстати, в римское время в пищу употреблялся не современный круглый — но «длинный» перец) свидетельствует то, что в Вечном городе имелась особая «перечная улица» — *via Pipperatica*, располагавшаяся подле форума Траяна. Как несложно догадаться, ее занимали из конца в конец лавки торговцев «ароматами».

Римское пристрастие к восточным пряностям привело к тому, что эти последние сами по себе превратились в подобие денег, так, Аларих, разграбивший Рим в 410 г. н. э., потребовал себе от императора Гонория в качестве ежегодной дани вместе с золотом, серебром и шелковым платьем около 3000 либр перца (римская *libra* соответствует 324 г.). Также с помощью огромной дани, в которой немаловажную роль играл перец, византийский император Феодосий сумел откупиться от полчищ Аттилы. Кстати говоря, после падения Вечного города центром торговли пряностями стал Константинополь, и роль эту удержал вплоть до своего падения в 1453 году.

Итак, мы на пороге Средневековья, когда «пряное безумие» охватит не только верхушку тогдашнего общества, но всех, кто мог купить для себя хотя бы щепотку в год — перца или корицы. Впрочем, в раннюю эпоху из-за своей цены, по-прежнему

находившейся вне пределов досягаемости кого-либо, кроме королей и их ближайшего окружения, пряности особого распространения не получили. Конечно же, их знали как часть римской (изысканной и особенно аристократичной!) кухни, однако использовали исключительно скромно. Известно, что мешочек перца или корицы весом в несколько граммов полагался подарком, достойным короля!

Новый виток увлечения «восточными ароматами» начинается со времен Крестовых походов. Здесь мы сделаем небольшое отступление, чтобы показать, как «пряная кухня» развивалась на самом Востоке.

Арабы, против которых большей своей частью и были направлены Крестовые походы, были знакомы с пряностями с незапамятных времен, однако по большей части видели в них предмет прибыльной торговли с Западом. Сам Мухаммед, пророк ислама, происходил из клана торговцев пряностями, которые доставлялись с берегов Красного моря. Уже несколько позднее арабы-мусульмане подчинили себе персидское царство, где индийские пряности составляли неотъемлемую часть местной кухни. Как то обычно бывало в те времена с завоевателями, они охотно переняли роскошные привычки побежденных, после чего перец, гвоздика, зира и, конечно же, драгоценный шафран, стали неотъемлемой частью арабской кухни, какой являются до сих пор.

Покорив Испанию, арабы в первую очередь попытались акклиматизировать там драгоценный шафран и, надо сказать, своего добились. Испанская кухня также многое переняла у завоевателей — в те времена одного из самых культурных и образованных народов (достаточно вспомнить арабскую математику, алхимию и, конечно же, поэзию). Отсюда, а также из Иерусалимского королевства «пряное безумие» начало распространяться на весь западный мир. Именно из Иерусалима, а также из многочисленных факторий в Византии (позднее — в Османской империи) корабли венецианцев и генуэзцев будут доставлять свой драгоценный груз во французский Марсель, откуда мешки и мешочки с пряностями уже смогут разойтись по всей стране.

Именно в это время в моду входит имбирь, который, как мы уже знаем, будет занимать место «короля ароматов» вплоть до конца средневековой эры. Пряности входили не только в состав обеденных блюд (причем специалисты посчитали, что таковые встречаются в $\frac{3}{4}$ тогдашних рецептов!), ими на античный лад ароматизировали вино, в частности, целого букета пряностей для изготовления требовал знаменитый гипокрас — о нем у нас пойдет речь в главе, посвященной напиткам. О его популярности

среди аристократии говорит уже то, что вытеснить его смогло только новомодное шампанское, да и то случится подобное далеко не сразу. Пряности укрывали сахарной коркой, изготавливая любимейшую сладость того времени — пряное драже... и этот список можно продолжать и продолжать. Конечно же, специи использовались также в медицине и парфюмерии, но мы не будем на этом останавливаться, т. к. объем книги не может превышать разумных пределов, а желающие всегда смогут открыть соответствующую литературу.

Дороги пряностей

Думается, при подобном начале у образованного читателя встанет перед глазами цитата из несравненного Стефана Цвейга:

«Не меньше чем через дюжину хищных рук, как меланхолически вписывает Мартин Бехайм в 1492 году в свой глобус, в знаменитое свое «Яблоко земное», должны пройти индийские пряности, прежде чем попасть в последние руки — к потребителю: «А также ведать надлежит, что специи, кои растут на островах индийских, на Востоке во множестве рук перебиваются, прежде чем доходят до наших краев». Но хоть и дюжина рук делит наживу, каждая из них все же выжимает из индийских пряностей довольно золотого сока; несмотря на весь риск и опасности, торговля пряностями слывет в Средние века самой выгодной, ибо наименьший объем товара сочетается здесь с наивысшей прибылью». (Перевод с немецкого А. С. Кулишер, 1947 г.)

По сути дела, единой «дороги пряностей» никогда не существовало, оставалось неизменным лишь само направление — с Востока на Запад, от мест, где выращивался столь желанный продукт, до самого конечного потребителя. Также неизменным оставался транспорт — корабли (несколько совершенствовавшиеся со временем) и верблюжьи караваны (по заверениям Геродота — вплоть до тысячи животных), двигавшиеся через неизбежные для Азии пустыни. Все прочее менялось множество раз в зависимости от климата, войн, политики, да мало ли от чего еще.

Итак, все начинается около II тысячелетия до н. э., когда предприимчивые купцы — уроженцы Малайзии, Китая и также Индонезии — впервые налаживают постоянную поставку на полуостров Индостан пряных плодов и трав, привычных для их земель, но отсутствующих в прочих краях. Сколь мы можем о том судить, единожды возникнув, любовь к заморским пряностям передавалась как эстафетная палочка от народа к народу, покуда не достигла пределов тогдашнего мира. С самого начала этой

весьма прибыльной торговли роль посредников взяли на себя соплеменники Мухаммеда — арабские купцы, на своих суденышках научившиеся пересекать Индийский океан, чтобы, запасшись драгоценным грузом, доставить его на берега Красного моря или же Персидского залива, откуда следующий этап пути — уже речной, продолжался по Нилу или Евфрату, соответственно, в Месопотамию и страну фараонов. Однако если месопотамский маршрут в скором времени заканчивался, из Египта мешки и мешочки с пряностями перекачивали на финикийские галеры, которые вслед за тем доставляли свой груз во все портовые города, разбросанные на Средиземноморском побережье. Необходимость дальнейшего развития столь прибыльной торговли стала одной из причин, породившей многочисленные финикийские колонии в Испании, на Сицилии, Сардинии и, наконец, в Африке, самой знаменитой из которых стал Карфаген.

Впрочем, существовал еще один маршрут, гораздо более загадочный, дешифровать который однозначно не удастся до сих пор. Речь идет о знаменитой «стране Пунт», располагавшейся также на африканском побережье, откуда в Египет направлялся нескончаемый поток корицы, перца и вместе с тем — драгоценных камней и металлов. Предполагают, что загадочная страна располагалась где-то в районе, где сейчас находятся Эфиопия, Сомали и Судан, а пряности в этот регион доставляли все те же арабы, закупавшие их в индийском Малабаре и на острове Цейлон. Именно в Пунт отправила свои корабли женщина-фараон Хатшепсут, и экспедиция увенчалась полным успехом, возвратившись с грузом черного дерева, драгоценных металлов, мирры и «восточных ароматов». Однако папирусы и фрески, на которых изображается этот сюжет, тоже не дают ответа на главный вопрос — где располагалась эта полусказочная страна. Кстати, это первое путешествие станет также последним, а через некоторое время и сам маршрут вместе с загадочной страной уже навсегда канет в Лету.

Много позднее, около II столетия до н. э., воцарившаяся в Китае династия Хань сумеет сделать безопасными большую часть сухопутных дорог, которые Китай уже много веков использовал для торговли с западными народами. Эти дороги станут основой для знаменитого Шелкового пути, который (по совместительству) также в скором времени превратится в «дорогу пряностей». Сам этот путь простирался на 7 тыс. километров, начинаясь из Циньяна (совр. Тайюань в китайской провинции Шаньси), и далее, пересекши пустыню Гоби, делился на две дороги. Первая из них огибала с севера (вторая — с юга) пустыню Такламакан, и обе вновь соединялись в Каншгаре, пограничном

городе тогдашней Поднебесной. Затем через Самарканд и Бухару Шелковый путь продолжался на Запад и вновь делился пополам, огибая, соответственно, с севера и юга Каспийское море. Северная дорога пролегла через приволжские степи (много позднее на этом пути вырастет город Астрахань), затем Кавказ, где одним из важных торговых центров был древний Тбилиси, после чего караванный путь вел в сирийский город Алеппо. Здесь же вновь с ней соединялась южная дорога, чье направление пролегалo через Персию и Месопотамию. Оттуда путь вел далее на берега Средиземного моря, где наконец и заканчивался.

Впрочем, пряности как таковые продолжали путешествовать, карфагенские (позднее — римские и, наконец, итальянские) купцы перегружали драгоценный товар уже на собственные суда, чтобы доставить его в порты средиземноморских государств. Торговые корабли отправлялись до всех тогдашних стран, имевших порты на Средиземном море или на Атлантике. Оттуда начинался последний этап — на речных судах или на вьючных лошадях, быках и мулах пряности наконец-то доставлялись в лавки многочисленных мелких торговцев экзотическим товаром, разбросанные едва ли не по всем крупным городам тогдашней Европы. Путешествие это требовало ни много ни мало трех лет, причем мешки и мешочки с экзотическим товаром переходили из рук в руки множество раз! На море торговые суда подстерегали не только характерные для этих широт тайфуны и штормы, но также многочисленные пираты, всегда готовые поживиться за счет чужого добра. На суше торговцев ждали песчаные бури, болезни, постоянная опасность в лице бедуинов и просто разбойников всех мастей, также питавших слабость к столь дорогому товару, плюс неизбежные пошлины и выплаты в каждом караван-сараяе и каждом порту. Стоит ли удивляться, что цены на восточные пряности вплоть до времени Великих географических открытий держались на астрономическом уровне?..

Кроме, так сказать, основного, существовали иные пути; в частности, один из них, начинаясь из Южного Китая, затем достигал Индии и далее от ее северных границ вел к междуречью Евфрата и Тигра, откуда, в свою очередь, дорога тянулась в аравийскую Пальмиру и далее — в могущественный Рим. Можно было также морем обогнуть Аравийский полуостров, доставив драгоценный груз в Александрию, бывшую во времена поздней Античности одним из основных перевалочных пунктов в том, что касалось торговли с Востоком. В частности, корабли, нагруженные пряностями, отправлялись затем в Массилию (совр. Марсель), откуда затем расходились по всей территории тогдашней Галлии. Появившись во II в. до н. э. этот маршрут

оставался неизменным в течение нескольких веков.

За несколько десятилетий до начала Новой эры появился еще один — морской путь к побережью Индостана. Полагается, что его проложил греческий кормчий Иппал, одним из первых дерзнувший выйти в открытое море, а не держаться у берегов, как это было принято для мореплавателей прежних эпох. Иппал оказался достаточно наблюдателен, чтобы поставить себе на службу муссонные ветра, дующие в нужном направлении с апреля по октябрь, а потом, сменившись на прямо противоположные, помогающие кораблям, груженным пряностями, возвратиться домой. Это открытие оказалось еще более ценным, т. к. из-за политических пертурбаций сухопутные дороги порой становились небезопасными и на караваны часто нападали. Конечно же, морские пираты также давали о себе знать, но уйти от них на огромном просторе при попутном ветре было неизмеримо проще. Итак, новый путь начинался от порта Береника в Египте и далее вел к западному побережью Индостана.

Во времена Римской империи основным центром торговли пряностями стал Константинополь, однако сами морские пути в течение веков прочно удерживали в своих руках арабы; знаменитые Крестовые походы, кроме желания освободить Гроб Господень из рук «неверных», имели одной из своих причин желание тогдашних верхов присвоить себе, хотя бы частично, возделенную торговлю пряностями. Надо сказать, что в какой-то мере это удалось, итальянские фактории прочно обосновались в Леванте и Константинополе, благополучно оставшись на месте, даже когда последний превратился в турецкий Стамбул. Венеции даже удалось в конечном итоге разбить своего извечного соперника — Геную, и в последний век Средневековой эры остаться монополистом в европейской торговле столь выгодным товаром. Это продолжалось вплоть до Колумба и начала эры новых, уже американских колониальных товаров, которые постепенно привели к упадку и закату эпохи пряностей, на чем нам также следует поставить точку.

Глава 7

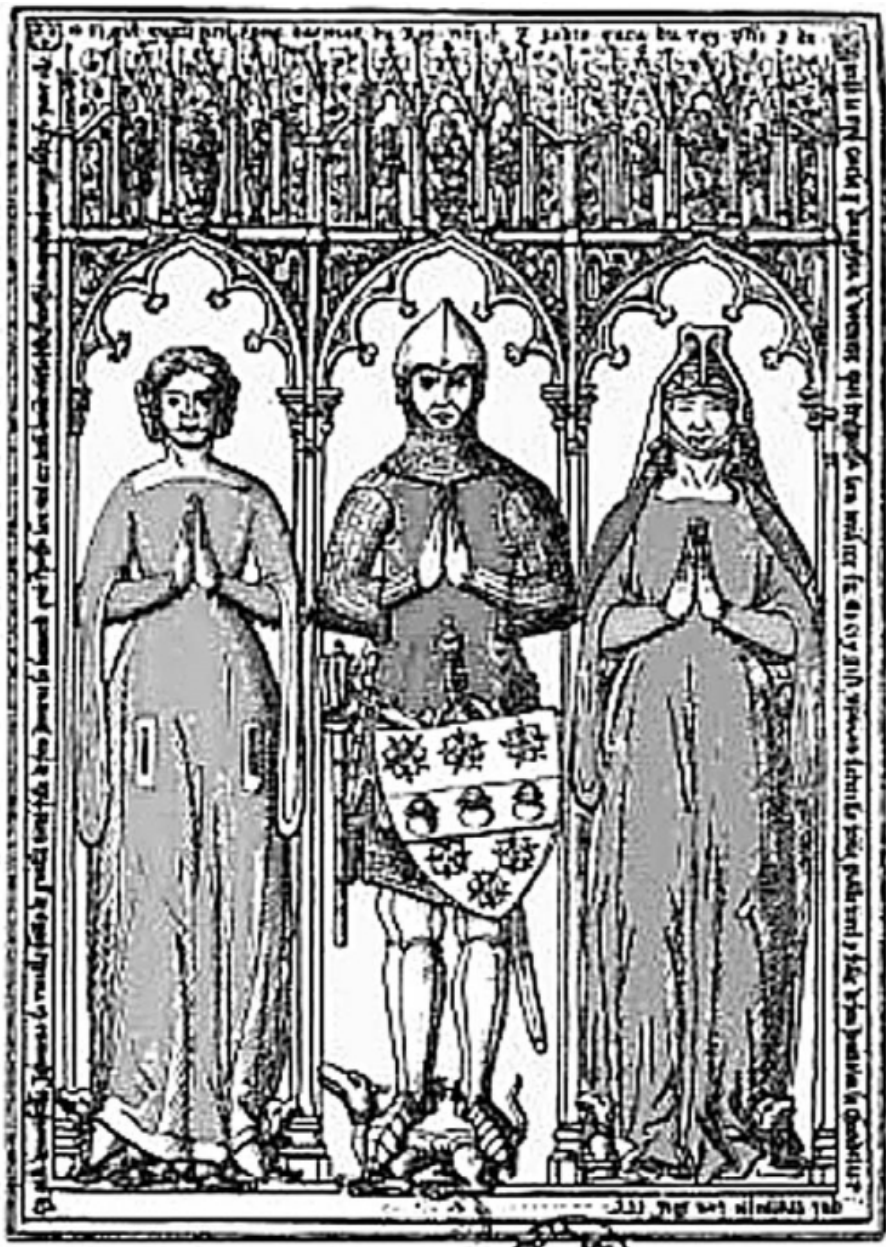
Великие повара и поваренные книги

Жизнь и карьера Гильома Тиреля, прозванного Тальеваном

По большей части о великих поварах, живших во времена средневекового тысячелетия, мы имеем очень поверхностное представление. В качестве редкого исключения можно назвать имена отца и сына Изамбаров, подвизавшихся на этом поприще и оставивших после себя отрывочные следы в тогдашних документах, а также мэтра Шикара, повара герцогов Савойских и по совместительству автора одной из самых прославленных поваренных книг того времени — «О кулинарном деле». Но, к сожалению, и о троих вышеперечисленных мы ничего не знаем, кроме их имен. Остается только надеяться, что сведения всплывут и, быть может, в недалеком будущем — ведь сколько существует государственных и частных архивов, книгохранилищ и т. д., которых еще не касалась рука исследователя!..

Посему еще более ценной становится единственная сохранившаяся биография главного повара «пяти королей» — Гильома Тиреля, более известного под своим прозвищем Тальеван, что дословно означает «нос по ветру». Как не без юмора отметил один из современных исследователей — «исключительно удачное прозвище для кулинара»!

Если быть совсем точным, в течение всего XIX и начала XX века имя того, кто спрятан за прозвищем (или псевдонимом?) Тальеван, которым неизменно подписывался автор знаменитой «Книги о снеди», узнать не удавалось. Потребовался труд нескольких поколений ученых, после чего с высокой степенью вероятности удалось отождествить неизвестного с Гильомом Тирелем, жившим в XIV веке, и по сохранившимся документам — расчетным книгам, купчим и т. д. — проследить его карьеру от рождения и до самой смерти.



Могила Гильома Тиреляи двух его жен. Илл. к книге Тальевана «О снеди», издания Барона Жерома Пишона и Жоржа Викара. 1892, Париж, Франция

Кстати говоря, сама эта карьера вызывала немалое удивление — т. к., если верить документам, Тирель служил на королевской кухне (с небольшим перерывом) в течение шестидесяти шести лет, начав юным поваренком и закончив в качестве начальника над всей кухонной братией! Подобное долголетие вызывало

недоуменные вопросы, пытались предположить, что людей по имени Гильом Тирель было двое, быть может, отец и сын, как это случилось со славной династией Изамбаров? Однако подобному противоречило то, что карьера данного персонажа неизменно шла вверх, от менее почетной и денежной должности к более почетной — что вряд ли возможно, если бы речь шла о двух разных людях. Итак, удивительная, невероятная, длиннейшая даже по современным меркам карьера начинается на Пасху 1326 года, когда юный мальчик по имени Гильом Тирель появляется в качестве поваренка на кухне, должной обеспечивать завтраки, обеды и ужины королевы Жанны д'Эвре, третьей жены Карла Красивого — последнего из Капетингов на троне Франции. После смерти этого короля будущий шеф-повар оказывается на кухне новой королевы — Жанны Бургундской, прозванной Хромоножкой, супруги, соответственно, первого из новой династии Валуа, Филиппа VI.

Сколь о том можно судить, Тирель происходил из знатного, но не слишком богатого нормандского рода. Мы не будем сейчас углубляться в довольно сложную систему доказательств, которая привела к подобному заключению Бруно Лорио — одного из лучших современных специалистов по истории средневековой кухни, но единственно укажем, что фамилия Тирель и в те времена (да и сейчас) была очень распространена в Нормандии, вплоть до того, что часть Тирелей последовали в Англию вслед за Вильгельмом Завоевателем, а уже в Новое время очередной Тирель (точнее, на английский лад, Тирел) дослужился до почетного поста коменданта лондонского Тауэра, хотя и кончил на плахе... Но возвратимся к нашему повествованию.

Итак, Тирель был, скорее всего, нормандцем, о чем в том числе свидетельствуют характерные следы нормандского диалекта в древнейших списках «Книги о снеди», и то покровительство, которое повару от начала и до конца его карьеры оказывали герцоги Нормандские.

Карьера Тиреля началась за несколько лет до начала Столетней войны, никак его лично, впрочем, не затронувшей. Способный мальчик, а позднее — юноша продолжал подвизаться на кухне королевы, покуда не был поднят в чине до «кухонного слуги» (*valet de cuisine*) — т. е. подмастерья, ученика повара, все еще не слишком высокопоставленного в сложной кухонной иерархии. Вместе с ним начинал, по видимому, сотоварищ, несколько старший годами, некий Жан де Камю, однако в 1327 году он предпочел кухонной службе положение пажа королевы, а еще годом позднее — пажа короля, и, по-видимому, расстался с прежним приятелем. В 1330 году наш герой уже не именуется

более уменьшительным именем Гильемен, отныне и до самой смерти он — мэтр Гильом Тирель, видимо, как уже совершеннолетний и отвечающий за себя человек. К этому же году относится дарственная на землю, которую Гильому Тирелю передает в вечное пользование еще один нормандец — Гильом Бертран, виконт де Роншевилль. Благосклонное внимание нормандской аристократии, как было уже сказано, будет сопровождать Тиреля вплоть до самой смерти...

В этом же году он женился на Жанне Боар или Бонар, представительнице старой и очень почтенной семьи.

Новый виток карьеры Тиреля-Тальевана делает в 1346 году, когда будущий король Иоанн своей милостью дарует ему титул повара. Из кухни королевы Тирель переходит на кухню короля, впрочем, готовит, скорее всего, для придворных не слишком высокого ранга (напомним, что в те времена любой крупный феодал — а уж в особенности король обязан был кормить всю служащую ему свиту). Впрочем, каким-то образом ему удается себя проявить, и тремя годами позднее он становится поваром короля (ср. фр. *queux de bouche*). По всей видимости, молодой нормандец в самом деле показал себя человеком исключительного таланта и верности, т. к. вряд ли столь головокружительную карьеру можно объяснить одним только высоким покровительством. Впрочем, в 1350 году его имя исчезает из расчетных книг, относящихся к королевским кухням, — и этому есть весьма простое объяснение: сноровистый повар переходит на службу к наследнику престола, будущему Карлу V Мудрому. Он неотступно следует за своим господином повсюду, в Пуатье и затем в Нормандию (о чем свидетельствует сохранившаяся за его именем расписка о продаже лошади).

Около 1463 года его супруга умирает, и вдовец заключает второй брак с Изабеллой Шанделье, которой будет суждено пережить супруга.

Как видно, старательность и несомненный талант еще молодого повара привлекают к себе благосклонное внимание господина (а будущий Карл V отличался немалой проницательностью и умением разбираться в людях); впрочем, новый монарх не спешит, пройдет не менее десяти лет после его воцарения, прежде чем нормандец Гильом Тирель поднимется на высшую ступень своей карьеры, став «первым» (т. е. главным) поваром на кухне короля. Кроме того, ему доведется занимать должности «кухмистра» — т. е. нести ответственность за поставки и расходование денег, отпущенных на кухню и кухонные службы, главного кухмистра и также главного хранителя королевского винного погреба. Удивительная, великолепная карьера по тем

временам!..

О богатстве главного повара говорит уже то, что к моменту смерти он имел земельные владения в Сен-Жермен-ан-Ле, где, кстати, и был похоронен, дом в том же городе и два дома в Париже.

Сохранились зарисовки, изображавшие могилу Тальевана, — мраморное надгробие, на котором, по обычаю времени, был изображен он сам с руками, сложенными в молитве, в воинских латах, со щитом, с гербовым изображением. Справа и слева изображены обе его супруги, причем вторая — во вдовьем наряде.

Поваренные книги Северной Франции

*«Запечатли все прочитанное в
сердце своем,*

*Или же сделай для себя выписки,
В противном случае, тебе не
уйдет своему господину».*

*(«Поучения, направленные к
обучению приготовления
всякого рода пищи», 1300–
1306 г.)*

Как было уже сказано, книга Марка Апиция относится, вероятно, к I в. н. э., после чего поваренные книги как таковые исчезают из обихода вплоть до начала XIV века. Столь чудовищный по своей продолжительности перерыв обыкновенно пытаются объяснить упадком, который переживал Рим, Великим переселением народов и прочими испытаниями раннего Средневековья, когда и власть имущим, и прочему населению было не до кулинарных радостей.

Еще одно объяснение (впрочем, дополняющее первое) состоит в том, что грамотность после падения Рима была очень мало распространена и полагалась скорее монахам или белому духовенству — но никак не поварам!.. Более того, те, кто преуспевал в данной профессии, начинали свое обучение с детства, перенимая знания опытным путем у старшего наставника. Посему, когда им самим приходило время занять почетное место повара, многолетний опыт настолько крепко успевал впечатываться в память, что никакие записи были уже не нужны. Этим, кстати, зачастую объясняют тот факт, что в средневековых поваренных книгах нет точных указаний на вес ингредиентов и на время, нужное для приготовления того или

инного блюда. Повар и без того знал все назубок, а для всех прочих знать не требовалось!..

Итак, поваренные книги появляются только во времена Осени Средневековья, причем уже многократно упомянутый Бруно Лорио объясняет их появление достаточно остроумно: богатеее купечество и главы ремесленных цехов не собирались отставать от аристократии по размаху и роскоши пиров. Желая сохранить сословные рамки, короли раз за разом издавали т. н. «Законы о роскоши», должны раз и навсегда определить, кому и что можно есть, какое платье носить и сколько при себе иметь слуг — разумеется, в соответствии со своим социальным положением. Но законы эти оставались мертвой буквой, их умело обходили, а то и просто игнорировали, подкупая соответствующих чиновников. Посему, не имея возможности заглянуть на кухни королей, герцогов или графов, третье сословие охотно стало скупать любые записи, относящиеся к кулинарному делу, а спрос, само собой, породил предложение.

Также возможно (мы снова следуем за Бруно Лорио), что те, кто не имели финансовых возможностей для того, чтобы позволить себе роскошные и дорогие обеды высшего сословия, были весьма не прочь хотя бы почитать об этом, тем более что грамотность в это время в городах стала стремительно распространяться. Но так или иначе, кулинарные книги нашли своего читателя и стали появляться — для того времени — в весьма немалом количестве.

Самой древней из них следует, пожалуй, назвать **«Поучения, направленные к обучению приготовления всякого рода пищи»** («Enseignements, qui enseignent à appareiller toutes manières de viandes»), чей автор пожелал остаться неизвестным или по тем или иным причинам имя его не сохранилось. Анонимный манускрипт находится сейчас в Национальной библиотеке Франции в Париже. Первое его печатное издание относится к 1860 году и было выполнено трудами французского исследователя Дуэ д'Арка.

Сам этот том представляет собой достаточно объемистое сочинение, содержащее трактат о хирургии Анри де Мондевилля, весьма известного в те времена врача, тогда как в качестве приложения к основному, так сказать, труду фигурируют «Поучения». Существует, впрочем, и латинский перевод того же сочинения, известный под именем Doctrina, однако принципиальной разницы между двумя изданиями нет. Обыкновенно автора полагают нормандцем, о чем свидетельствуют разбросанные в тексте слова, характерные

именно для нормандского диалекта. О времени написания также точных сведений нет, специалисты расходятся между собой, называя даты от 1300-го до 1306 г.

Эта древнейшая средневековая кулинарная книга из тех, что дошли до нашего времени, она достаточно невелика и состоит всего лишь из 65 рецептов. Она делится на два больших раздела, названных соответственно «О мясе» и «О рыбе», иными словами — разделяющие блюда, характерные для поста и мясоеда. Структура «мясного» раздела не отличается от той, которой будут пользоваться и позднейшие авторы — от «грубого» мяса взрослых животных автор постепенно переходит к более нежному мясу телят, ягнят и поросят и, наконец, к птице. Для каждого рецепта строго оговаривается время года, когда его следует готовить, и также возможные гарниры и вина, которые в соответствии с тогдашними воззрениями должны были обеспечить едоку здоровье и долголетие.

Стиль написания лапидарен, все рецепты следует одному и тому же шаблону, начинаясь словами «для приготовления говядины...», «для приготовления телятины...», «для приготовления белого супа из курицы...» и т. д. Судя по малому количеству копий данного сочинения, эта первая книга в истории средневекового кулинарного дела не обратила на себя особого внимания и особой памяти о себе также не оставила.

«Трактат о приготовлении и единении всякого рода пищи» (*Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*), обыкновенно датируемый началом XIV в., дошел до нас всего лишь в двух списках, оба из которых обретаются в Национальной библиотеке Франции под номерами BnF, lat. 7131 и BnF, lat. 9328 соответственно. Обыкновенно предполагается, что он создан также в начале века и, вполне возможно, испытал на себе влияние предшествующего сочинения, а также итальянской «*Liber de Coquina*» («Кухонной книги»).

Тогдашняя латынь — язык международного общения интеллектуалов католической Европы, и посему (чисто теоретически) «Трактат» мог быть написан где угодно и кем угодно. Эта небольшая загадка заставила исследователей немало поломать головы, однако в современности наиболее распространенной является версия о французском происхождении изначальной рукописи. Доказательство тому видят в отдельных словах на средневековом французском языке, вкрапленных в ткань латинского повествования (как то *pleiz* — морская камбала или *blanc-mengier* — бланманже, излюбленный десерт тогдашней аристократии. Как видно, отчаявшись подобрать для столь

специфических терминов латинские соответствия, автор предпочел оставить их как есть).

Впрочем, существуют и соображения, указывающие на «английское влияние» — так, «mistembec», еще одно явно чуждое для латыни слово, встречающееся на страницах «Трактата», пытаются отождествить с характерным для тогдашней Англии рецептом под именем «mynceleek», или «nysebek» — сдобным пончиком, посыпанным сахаром. Однако подобное соображение также легко опровергается тем, что искомый пончик был не менее распространен на севере Франции — в Бретани, Нормандии и Фландрии, где исторически английское влияние было очень сильным. Что касается самих рецептов, изложенных в «Трактате», их можно смело именовать в большинстве своем «общеевропейскими», что решить загадку, как вы понимаете, не слишком помогает.

Впрочем, обратимся к составу и структуре данного сочинения. «Трактат» открывается длинейшим ученым вступлением, которое выдает в авторе университетски образованного интеллектуала (не обязательно врача, но, по крайней мере, человека, уверенно владеющего тогдашними представлениями касательно диетологии).

Сама рецептура также строго следует определенной схеме: если первая часть целиком посвящена блюдам, по мнению автора, подходящим исключительно для нежного желудка аристократов (к примеру, птице), автор в точном соответствии с тогдашней схоластикой дает рецепт основной (к примеру, приготовления курицы), затем рецепт дополнительный, предваряя его словами «однако же некоторые поступают иначе...», и в конечном итоге сводит все вышеперечисленное к некоему общему знаменателю, предлагая то, что может — по его личному мнению — объединить достоинства первого и второго.

Кроме того, не менее строго оговаривается, в какое время года и для какого темперамента предназначено то или иное блюдо, ибо единственным желанием автора представляется дать своим читателям диету, должную послужить к их здоровому долголетию.

Во второй части с не меньшей скрупулезностью разбираются блюда, предназначенные для «грубых» желудков ремесленников и купцов (как видно, в достаточной мере зажиточных, чтобы приобрести это сочинение). И далее следует особый раздел с блюдами, предназначенными для больных (по большей частью рыбными).

«Трактат» особенно важен для нас тем, что автор с присущей для себя педантичностью перечисляет важнейшие ароматные

травы и пряности, использовавшиеся для изготовления тех или иных блюд или напитков, а также способы «правильного» обращения с ними.

На этом оставим «Трактат», хотя продолжать о нем разговор можно было бы долго, и перейдем к самому прославленному из средневековых поваренных сочинений — **«Книге о Снеди»** (*«Le Viandier»*).

Следует заметить, что слово *«viande»* — в современном языке обозначающее мясо, употреблялось в Средневековье как обозначение пищи в целом, посему нет ничего удивительного, что данный опус содержит в себе и сведения о рыбе, гарнирах и т. д., и т. п.

«Засим начинается «Книга о Снеди», писанная Тальеваном, главным поваром короля нашего и господина...» — так предваряется в том или ином виде любой список «Книги», а их сохранилось очень немало как во Франции, так и в сопредельных странах.

Был или не был настоящий Гильом Тирель автором данного опуса и насколько реален его вклад — все еще остается предметом нескончаемой дискуссии. Впрочем, господствующая точка зрения сводится к тому, что если королевский повар и делал какие-то записи, то позднее вокруг этого исконного ядра сформировался огромный пласт новых и новых добавлений, так что вплоть до конца XV века исконная «Книга о Снеди» только возрастала в объеме, впитывая в себя куда более молодые традиции, не существовавшие при жизни автора.

Менее распространено мнение, будто сам Тирель никогда не брал в руки пера, тогда как имя его было использовано безымянными компиляторами, так сказать, в «рекламных» целях.

Как и полагается книге, писанной поваром столь высокопоставленного лица, она разделяется на разделы блюд повседневных и пиршественных, также включая в себя любопытные советы касательно того, как украсить пиршественный стол композициями и скульптурами, пусть несъедобными, но должными радовать глаза высокопоставленных гостей.

Кроме того, «Книга» скрупулезно включает в себя разделы, посвященные супам, второму, соусам, пирогам и т. д. Конечно же, в ней присутствуют и блюда для больных, и наконец, любопытнейшая роспись блюд, полагающихся на пиру. Сама по себе книга невелика, и уже обретается в переводческой папке автора данного сочинения, так что, если все пойдет как задумано, первое издание «Книги о Снеди» на русском языке в сравнительно

Uer metes cuire en paine & vin & y metes cuire ou
 matit sel & cassien qui uenit venoulon
Uenoulon de chert finiste par bouillie lardee au long
 par sans plus metes cuire en autre paine et
 du mellez ou vin güt forlon alacameline. Et en pa
 re par bouillie et plus lardee sangler
Sangler fims faites cuire en vin ou paine & güt
 le premier bouillon alacameline ou au paine & güt
Sangler saller & ceter metes ramer plus lardee
 tres bien & güt le premier bouillon & lardee deane
 finiste & ceter refroidier plus le metes plus; & metes
 bouillir une petite oute en paine & moult vin blanc plus
 plus chautangues autre en labrese & de metes en plaster
 brece; vostre bouillon au cas de chautangues & mag alacameline
Queu au suuillage soit estre aparette; chautangues
 auuaguer que leu est fims chaudin
Quandin de poit au cas plus le despoit par moult
 au plus fims en sang de lait moult gütangues

«Парижское домоводство» — строго говоря, поваренной книгой не является. Этот исключительно любопытный трактат, чей автор до сих пор остается неизвестным, несмотря на многочисленные попытки исследователей отождествить его с одним из тогдашних именитых парижан, является, по сути своей, маленькой энциклопедией жизни, записанной почтенным купцом или горожанином для своей юной жены.

Сочинение написано на парижском диалекте среднефранцузского языка и состоит из четырех разделов. Первые два посвящены апологии брака и многочисленным поучениям

насчет обязанностей замужней женщины касательно семьи и ведения хозяйства.

Зато третья и четвертая части, посвященные закупкам продуктов и рецептам (отдельно — каждодневным, для дома, отдельно — пиршественным для гостей того или иного общественного положения), как раз и будет нас интересовать. «Парижское домоводство» включает в себя ни много ни мало 400 рецептов, часть из которых совпадает с «Книгой о снеди», с которой безымянный автор был безусловно знаком, или иными сочинениями эпохи, однако же автор несколько упрощает сложную рецептуру Тальевана, делая блюда аристократической кухни куда более доступными по цене и способу приготовления для тогдашнего зажиточного городского класса. «Парижское домоводство» — эта маленькая энциклопедия средневековой культуры — конечно же, не могла не привлечь к себе внимание автора данного сочинения, и сейчас находится в процессе перевода.

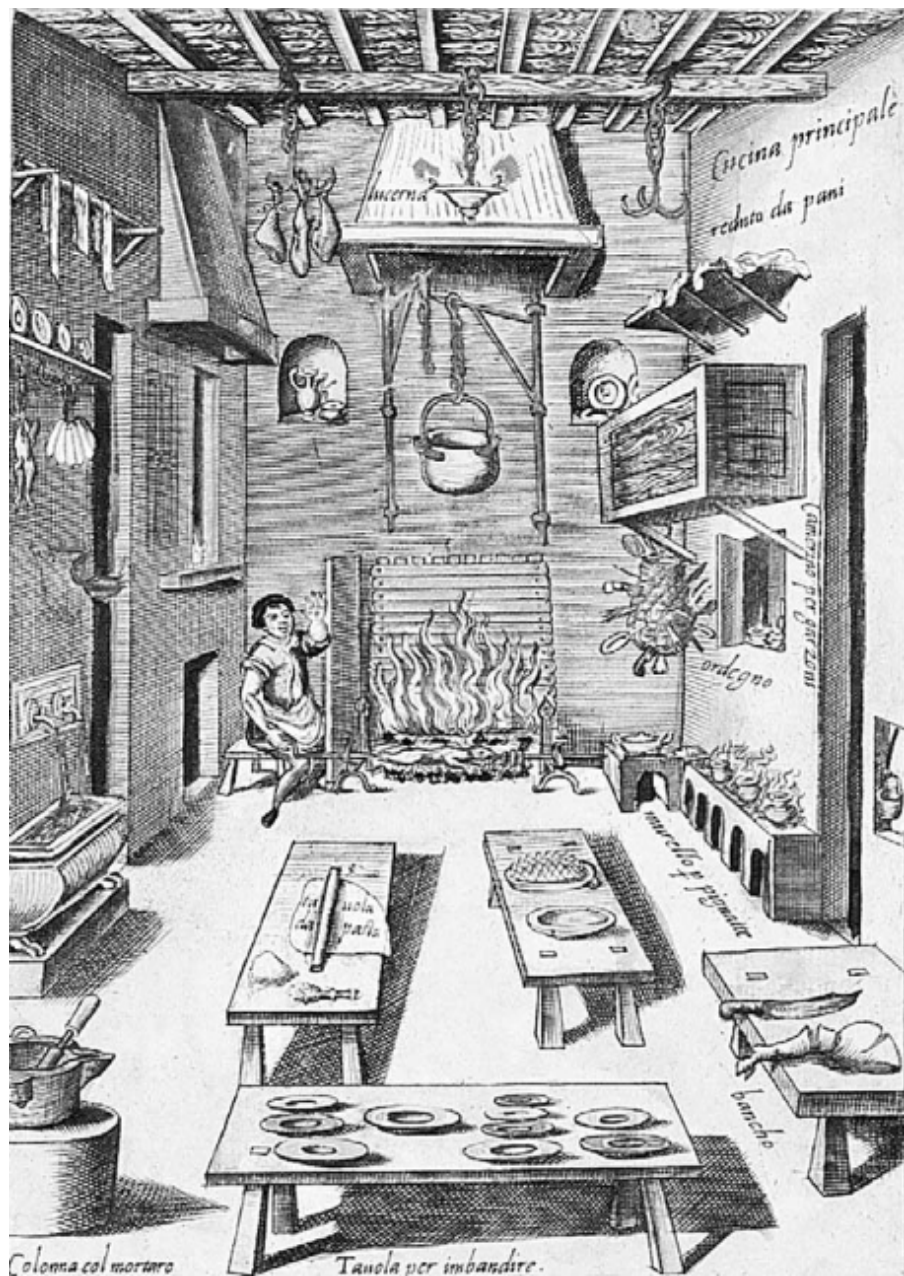
Еще два сочинения — **«Кассельская книга о пище»** (Le vivandier de Kassel) и **«Дополнения дамы де Жистель к «Парижскому домоводству»** — дошли до нас, к сожалению, в достаточно отрывочном состоянии. И та, и другая представляют собой достаточно компилятивные сочинения, где рецепты, заимствованные из оригиналов, несколько изменяются и приспособляются к местным вкусам.

Поваренные книги Юга

Литература южной Франции, написанная по большей части на окситанском языке или местных диалектах, к сожалению, куда менее изучена и посему куда скромнее представлена в современных научных работах. И все же из того, что нам известно, следует упомянуть в первую очередь сочинение мэтра Шикара, повара герцогов Савойских **«О кулинарном деле»** — обыкновенно датой ее написания полагают 1420 год.

Эта очень поздняя работа с самого своего начала весьма подробно описывает существующие способы приготовления блюд, рецепты «на скорую руку» и рецепты более солидного свойства, и — что уже предвосхищает современную традицию написания кулинарных книг — впервые отмечает вес и набор ингредиентов. По большей части своей книга эта посвящена пирам и пиршественным блюдам, что неудивительно — герцоги Савойские славились своим гостеприимством, вплоть до того, что один особенно затянувшийся пир продолжался в течение четырех дней

без перерыва!..



Замковая кухня. Неизв. художник. Бартоломео Скаппи «Труды», 1570 г, рл. 1. 8 ОЕС I, 3660 RARA Университетская библиотека. Гёттингенн, Германия

В этом сочинении, как и следовало ожидать, прослеживается сильное итальянское влияние, что опять же неудивительно, т. к.

герцогство напрямую граничило с Альпами, за которыми начиналась собственно итальянская территория. Любопытно, что различие блюд для «постного времени» и «мясоеда», столь скрупулезно соблюдавшееся в более ранних сочинениях, автора почти не заботит, и рецепты даются скорее в порядке их приготовления для очередного пира. Возможно, в этом проявляется новая кулинарная традиция, которая найдет свое полное воплощение уже в Новое время, — однако вопрос нуждается в дальнейшем изучении.

Еще один латиноязычный источник — т. н. «Modus viaticorum preparandorum et salsarum» (1380–1390 гг.), т. е. **«Способ приготовления блюд и также соусов»**, или попросту «Modus», выдает свое лангедокское происхождение многочисленными окситанскими словами, вкрапленными в ткань латинского текста.

Modus в самом деле оправдывает свое наименование, т. к. содержит в себе многочисленные соусы и несложные блюда, как определили специалисты, предназначенные «навынос», для того чтобы закусить впопыхах, на ходу, или унести блюдо с собой. В книге заметно испанское влияние, в частности «соус с руколой» характерен именно для каталанской кухни, т. н. «Libre de Sent-Sovi» — поваренная книга каталанского происхождения — содержит целые четыре разновидности этого соуса.

И наконец, **«Поваренная книга Риома»**, названная так по имени города, где была обнаружена, относится к XV столетию. «Книга» написана на диалекте французской провинции Овернь, рукопись была впервые обнаружена в 80-х годах XX века и вышла из печати в 1987 году под редакцией Кароль Ламбер. Книга представляет собой пеструю компиляцию, где рядом с поваренными рецептами вполне мирно соседствуют загадки, философские размышления и, наконец, поэмы известных в те времена итальянских гуманистов, к примеру, Франческо Петрарки. Большого сказать, к сожалению, пока невозможно, т. к. манускрипт в данное время тщательно изучается, сравнивается и переводится, на чем стоит — по крайней мере в данный момент — поставить точку.

Часть II

Приглашение к столу

Глава 1

Питание в зависимости от сословия и ситуации

Питаться по-дворянски

Идеальный, или, если угодно, плакатный, средневековый дворянин обязан был отличаться огромной физической и мужской силой, богатством и властью, а также быть образцовым воином и охотником. Удивляться нечему, стоит только припомнить, что дворянство исторически восходит к древним вождям племен и кланов, а также к их ближайшим соратникам. Как важнейшей опоре, от которой зависело не только процветание и уверенность в завтрашнем дне, но и само существование клана, дворянину-вожаку полагалось из раза в раз поглощать количество пищи много большее, нежели подчиненным, и, ясное дело, определять для себя самые лакомые куски. Дворянин по умолчанию должен был содержать при себе двор, размер которого зависел исключительно от хозяйских амбиций и толщины кошелька, и дважды, а то и трижды в день кормить всех своих домочадцев и слуг. Посему, вполне возможно, что изначально смысл разницы в величине порций был чисто прагматическим и должен был попросту щадить хозяйскую казну, однако в скором времени под него была подведена незыблемая база общественного положения и статуса — основы основ средневекового образа мышления.

Важнейшим блюдом дворянского рациона полагалось мясо, как мы помним, в средневековой системе ценностей бывшее символом могущества и силы, в постные дни его заменяла рыба — желательно дорогая, «королевская», пусть такая рыбина обреталась на столе даже в единственном количестве и полагалась исключительно хозяину дома и его супруге.

Символизм мяса воспринимался столь серьезно, что дворяне, запятнавшие себя трусостью или хуже того — предательством своего господина, в качестве наказания могли быть лишены мясного рациона в течение некоторого периода времени (на усмотрение своего господина) или даже пожизненно.

Заметим также, что на дворянские столы мясо — как обязательный ингредиент второго блюда — подаваться должно было исключительно жареным или печеным. По всей видимости, изначально вопрос был чисто ценовым, т. к. жареное мясо полагалось менее «экономным» — часть жира неизбежно стекала

в огонь и таким образом пропадала, тогда как в супе не могла потеряться ни единая капля столь ценной субстанции. Однако и это простое соображение в достаточно скором времени получило привычный для Средневековья символический смысл: жареное мясо соприкасалось непосредственно со стихией огня, воплощением силы и мощи, тогда как вареное было от него отделено толщей безразличной воды.

Самой высокостатусной в этой причудливой иерархии полагалась пернатая дичь, несколько ниже стояло мясо диких животных — оленей, кабанов, медведей и т. д., причем желательно добытое на охоте собственными руками хозяина дома. Следующая ступень — обитатели птичьего двора и сельскохозяйственные животные.

Бруно Лорио, один из лучших специалистов по «кулинарной истории» Средневековья, на основе счетов последнего дофина (графа) Гумберта Вьеннского составил любопытную таблицу соотношений между порциями хлебосольного хозяина и его слуг и гостей.

В следующей таблице сам граф будет обозначен литерой А, тогда как В будет обозначать представителей титулованной аристократии, С — рыцарей, D — простых дворян, капелланов и служителей графской часовни, а Е — соответственно всех прочих, за исключением слуг. Посему, если взять за 100 единиц порцию самого графа, порции его домочадцев и гостей будут представляться следующим образом:

Обед

Перемена	Блюдо	Состав	А	В	С	D	Е
Первая	Суп	Бобы и солонина	100	50	25	12,5	12,5
Интерлюдия	Требуха		Неизв. кол-во				
Вторая	Вареное мясо	Говядина и баранина	100	50	25	12,5	6,75

Ужин

Перемена	Блюдо	Состав	А	В	С	Д	Е
Первая	Жареное мясо	Говя- дина	100	50	25	12,5	6,75
Интерлю- дия	Каплуны Куры		6 штук (вес не- известен) 12 штук (вес не- известен)				
Вторая	Сыр	2 го- ловки	1/80 го- ловки	1/80 го- ловки	1/80 го- ловки	1/80 го- ловки	1/80 го- ловки
Десерт	Фрукты	Неизв. кол-во	Неизв. кол-во	Неизв. кол-во	Неизв. кол-во	Неизв. кол-во	Неизв. кол-во

О размерах конкретных порций мы можем в данном случае судить с достаточной уверенностью, т. к. бухгалтерия в графстве Вьеннском велась практически безупречным образом. Итак, на обед в понедельник полагался суп из бобов с горохом и нутом и солониной, причем порция должна была составлять два французских ливра (ок. 900 г). Высшей аристократии, обретавшейся за графским столом, уже полагалось по ливру (ок. 450 г) на человека, рыцарям уже приходилось тот же ливр делить на двоих едоков, а всем прочим делить пополам половину ливра (т. е. по 112,5 г каждому). Требуха (в Средневековье почитавшаяся блюдом весьма лакомым, причем для большего престижа ее зачастую подкрашивали в золотистый цвет шафраном) подавалась исключительно хозяину дома. Все прочее также делилось в уменьшающемся количестве — от высшего края стола к низшему и от именитых гостей к более скромным.

Естественно, поглотить столь невероятное количество пищи хозяин был не в состоянии, да этого от него не требовалось. Вопрос был в том, чтобы стоящее перед ним блюдо нагляднейшим образом демонстрировало богатство и могущество владетельного дома, к которому он принадлежал; все прочее оставалось на его личное усмотрение. Так, Людовик Святой — эта белая ворона среди французских королей, устраивая огромные пиры, как ему и полагалось по рангу, порой довольствовался хлебом, вином и куском дешевой рыбы, тогда как огромная порция, стоящая перед ним, оставалась нетронутой.



Богатый простолюдин. Илл. к книге «Часослова Кость». Ок. 1515 г. М399 fol. 2v. Библиотека и музей Моргана, Нью-Йорк, США

Порой части подобных порций, превосходивших в принципе своем человеческие возможности, отправлялись под стол собакам, крутившимся под ногами обедающих, или нищим, которым полагалось всегда отдавать объедки — естественно, ради того, чтобы их молитвами души хозяина и хозяйки получили полноценный доступ к небесному блаженству. Кроме того, распространена была традиция «пищевых» подарков, которыми

хозяин выражал свое благоволение тому или другому приглашенному, отправляя к нему через посредство слуги блюдо с собственного стола. Если речь шла о пире, то подобные подношения могли устраиваться руками красивейших дам и полагались рыцарям, особенно отличившимся в бою.



Больничное питание. Илл. к книге Авиценны «Медицинский канон». MS 0457, fol. 273 v. Муниципальная библиотека Безансона, Франция

Тот же граф Гумберт свидетельствует: *«Пусть нам подаваться будет... интерлюдия [особо лакомое блюдо, подробнее см. в главе о пире (прим. переводчика)] из доброй требухи, в добром же количестве, тщательно вычищенной сваренной в воде, дабы нам возможно было ею угощать прочих [гостей] как нам то будет угодно».*

Подчеркнем еще раз — важен был не столько размер самой порции (он мог весьма ощутимо варьировать в зависимости от достатка и ранга хозяина дома), но именно разница в пропорциях, должная строго соответствовать положению гостя в общей феодальной иерархии.

Кроме всего прочего, существовали блюда, подававшиеся исключительно на дворянские столы, а то и вовсе — только на столы высшей знати. Самым известным из таковых является, конечно же, баранья фаршированная лопатка, подкрашенная шафраном в золотистый цвет, которая, по свидетельству безымянного автора «Парижского домоводства», *«не полагается [для приготовления] ни поварам на службе у городского сословия,*

ни у даже простых рыцарей». Не полагались простолюдинам также «королевские» (т. е. деликатесные) рыбы и «благородная» добыча охотника — олени, лебеди, журавли и т. д.

Аристократия обыкновенно предпочитала трехразовое питание: первым подавался «обед» (фр. *dîner*) — обыкновенно это происходило между 10 и 11 часами утра, ближе к вечеру следовал «ужин» — (фр. *souper*) и, наконец, перед сном по желанию можно было выпить бокал вина и присоединить к тому необременительную для желудка закуску.

Привычная ситуация начинает меняться ближе к концу XV столетия, когда в распорядок дня знатного семейства постепенно входит новомодный завтрак, который полагается есть после утренней молитвы — хлеб, вино или пиво и одно вареное или печеное блюдо.

Питаться по-монашески

Напомним, что второе сословие средневекового общества — духовенство — разделялось на две довольно неравные между собой части. Во-первых, это было, конечно же, белое духовенство — от приходского кюре и вплоть до самого римского понтифика, духовенство *«живущее в миру без принесения монашеских обетов»*. А во-вторых, было черное духовенство — монахи. Надо сказать, что в вопросе питания белое духовенство практически не отличалось от дворянства, вместе с которым из раза в раз садилось за общий стол. Посему нас будут сейчас интересовать единственно обитатели многочисленных монастырей, подчеркнуто отделившие себя от суетного мира, в том числе и в вопросах питания.

Совместный быт, который вели обитатели того или иного монастыря требовал также совместных трапез. Вполне возможно, что правило это восходило еще ко временам раннего христианства, когда объединение братьев и сестер во Христе за одним общим столом давало им возможность почувствовать собственную сплоченность перед лицом внешнего, во многом враждебного мира. Но так или иначе, правило утвердилось и за очень редкими исключениями соблюдалось вплоть до начала Нового времени. Об этих исключениях мы поговорим позднее, а сейчас заглянем в трапезный покой крупного монастыря.

Первое, что привлекло бы наше внимание, — трапезная, которая, как правило, располагалась в центре монастыря, а также имела широкие окна, впускавшие внутрь достаточно дневного света. В зависимости от величины монастыря ее размеры могли быть более или менее внушительными — самые крупные

трапезные, к примеру, в Сен-Жермен-де-Пре, имели размеры в 40 м в длину и 20 м в ширину, при высоте потолка 16 м. В Гентском монастыре Сен-Пьер длина покоя составляла 58 м, а ширина — 12 м. Внутри должны были вести по меньшей мере два коридора, один из которых соединялся с кухней, а второй или все прочие служили для братии. Пол как в самом покое, так и в коридорах обязательно должен был выстилаться мягкими ковриками, заглушавшими звук шагов.

Являться в трапезную было возможно только после удара особого колокола, возвещавшего, что пришло время обеда или ужина, попытки проникнуть сюда и угоститься тайком, подкупив или уговорив поваров, должны были немедленно пресекаться и строго наказываться; впрочем, сколь о том можно судить, окончательно искоренить подобную практику никогда не удавалось.

Как мы помним, монахи дольше всех прочих сохраняли типично римский распорядок приема пищи — есть полагалось дважды в день, причем первой, обязательно очень сытной трапезой был обед, сервировавшийся около полудня. Он мог состоять, к примеру, из густого супа с бобами и овощного рагу. В дополнение к этим основным блюдам предлагались фрукты по сезону, яйца, сыр и, наконец, хлеб и вино.

Второй трапезой полагалось быть ужину, который подавался после вечерней службы и состоял из остатков обеденного меню, чтобы следующим утром повара снова могли приняться за дело.

Двухразовое питание полагалось от Пасхи до конца сентября, тогда как в холодное время года монастырская аскеза требовала единственной трапезы в день, которая изначально приурочивалась ко времени ноны — молитвы девятого часа от восхода солнца (т. е. около 3 часов дня по нашему времени). То же самое касалось многочисленных постных дней, так что де-факто более полугода монахи и монахини вынуждены были довольствоваться единственной, хотя и достаточно сытной трапезой в сутки.

Но, как известно, человеческая плоть слаба, посему с течением времени строгость правил все более и более ослаблялась, и эта единственная трапеза как бы сама собой стала совершаться в полдень, во время «сексты», молитвы шестого часа от восхода солнца, — впрочем, находчивые обитатели монастырей, как видно для того, чтобы не привлекать ненужного внимания к столь вопиющему нарушению режима, попросту принялись именовать полуденную молитву «ноной», благополучно забыв ее изначальное название.



Крестьяне за едой. Илл. к Книге короля Модуса и королевы Рацио. FR 22545 fol. 72. Национальная библиотека Франции, Париж

Кроме того, эта единственная трапеза как бы сама собой стала дополняться вечерней «закуской» — *collation*, — которую изобретательно привязали к обычаю благочестивого монаха Жана Кассиена (V в. н. э.) вести застольные беседы, во время которых слушателей потчевали вином, хлебом и легкими для желудка блюдами. Однако и этого монахам позднего времени показалось мало, и обыкновенные трапезы из раза в раз стали дополняться «пищевыми» подарками и закусками всякого рода, щедро распределявшимися во время богослужений... короче говоря, к концу средневековой эры изначальная аскеза и многочисленные запреты были уже давно и прочно забыты, а пищевые привычки монахов уже практически не отличались от привычек средней руки дворян или богатых купцов.

Входить в трапезную следовало чинно и молча, обязательно вымыть руки, для чего вдоль стен располагались многочисленные рукомойники и висели чистые полотенца. Обязанности по обеспечению порядка во время трапез возлагались на монаха или, соответственно, монахиню, носивших особое наименование «трапезничего». По правилам монастырского общежития, это должен был быть человек в годах, умудренный опытом, благочестивый и строгий. Ему поручалось среди прочего следить за чистотой трапезного покоя, для чего по необходимости использовались веники из гибких прутьев или тростника. Летом пол было принято посыпать цветочными лепестками или ароматными травами (особенно ценились в этом случае мята,

укроп или лаванда). Зимой обеды и ужины происходили, как правило, при свечах, для чего в покой вносились многочисленные подсвечники; чтобы братии было тепло и удобно сидеть, на скамьи укладывались мягкие подушечки. В больших монастырях в помощь трапезничему зачастую назначался дежурный монах, исполнявший свои обязанности в течение недели. Кроме того, под началом трапезничего состояли от нескольких человек до целой армии послушников или детей, живших и воспитывавшихся при монастыре, должных прислуживать братии во время еды.

Столы, как и в дворянских особняках, располагались в форме буквы «П» («покоем»), самое почетное место, как несложно догадаться, полагалось настоятелю, а также его гостям, время от времени прибывавшим в монастырь. Это могли быть как светские паломники (вплоть до герцогов, графов и даже самого короля с супругой и детьми), так и «визитарии», посланные римской курией, чтобы засвидетельствовать, что монастырская жизнь строго подчиняется уставу, и, наконец, епископы, которым вменялось в обязанность хотя бы раз в год посетить каждый приход и каждый монастырь, располагавшийся в пределах их епархии. Гостям поплотше приходилось усаживаться месте с рядовыми монахами, и, наконец, у самого дальнего края сидели (или даже стояли!) наказанные, вынужденные питаться хлебом и водой. Трапезничий должен был проследить, чтобы еще до начала обеда все столы были укрыты неизменными белыми скатертями и на них располагались миски, ложки (ножи, как правило, монахи приносили с собой), кубки и салфетки и, наконец, щеточки для сбора объедков и крошек, которые затем, по обычаю, отдавались нищим.

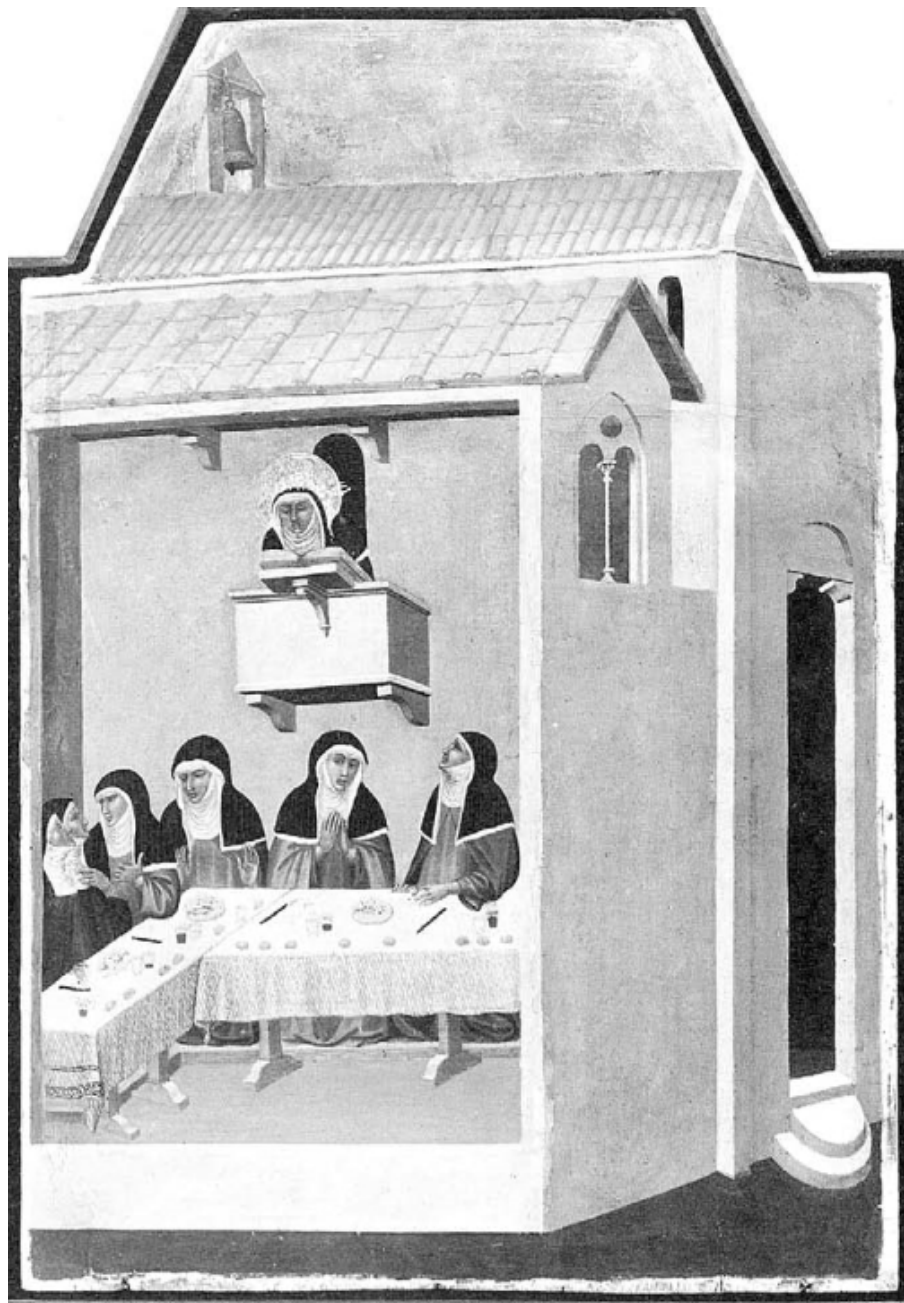
Вслед за частными домами рассаживались, как правило, со стороны стен, оставляя центр покоя свободным для прохода прислуги. Подойдя к своему месту, монаху или монахине следовало остановиться и молча оставаться в таком положении, дожидаясь прихода настоятеля, который, в свою очередь, читал короткую молитву и благословлял еду и питье.

Трапеза начиналась с торжественного пения псалмов, под которое прислуга разносила блюда и кувшины, причем правила требовали от нее аккуратно оборачивать руки краем рясы, чтобы даже случайно не угодить пальцем в чужие тарелки, и тщательно следить за собой, чтобы во время пения не брызгать слюной. Подача блюд начиналась с настоятеля и его именитых гостей, которым, конечно же, полагались самые лакомые куски и самые крупные и зрелые фрукты, после чего продолжалась далее — от высших к низшим. Вслед за тем на кафедру или особый балкон поднимался чтец, которому следовало вплоть до окончания

трапезы громко читать загодя выбранные отрывки из Библии или нравоучительных сочинений.

Шум, возня, разговоры за столом были категорически запрещены, впрочем, находчивые монахи уже в самые ранние времена сумели разработать язык жестов, с помощью которого, в частности, могли уведомить слуг о своих желаниях. К примеру, тот, кто хотел получить еще один хлебец, складывал большой и указательный палец в круг *«ибо хлеб обыкновенно бывает круглым»*, если требовался заварной хлеб — к этому жесту добавлялось поглаживание тыльной стороны ладони левой руки пальцами правой... и т. д. Наибольшего мастерства в подобных вещах достигли трапписты, чей особенно строгий устав запрещал разговоры вообще — за исключением, конечно же, исповедей и церковных служб. Трапезничему и его подручным требовалось от начала и до конца не спускать глаз с обедающей братии, чтобы немедленно исполнить любую просьбу. И наконец, по окончании трапезы монахи или монахини должны были без лишнего шума и суеты встать, прочесть короткую благодарственную молитву и неспешно покинуть покой, оставляя слугам навести в нем порядок, а трапезничему, собрав оставшееся на столах, обеспечить раздачу многочисленных объедков больным и нищим.

Исключение из общего порядка составляли некоторые ордена (в частности картезианцы), вменявшие в обязанность членам своего ордена есть в полном одиночестве в собственной келье, причем послушники и дети разносили по кельям блюда или развозили их на маленьких тележках. Подобные обычаи из раза в раз вызывали гнев пуристов, но искоренить их так и не удалось.



Монахини ПьетроЛоренцини. «Смирение»(фрагмент).
1341 г. Галерея Уффици, Флоренция, Италия

Что касается собственно иноческого меню, оно в достаточной мере различалось от монастыря к монастырю, меняясь вместе с обычаями конкретной земли, вкусами настоятеля, и наконец, вместе со временем. В самых общих чертах можно сказать, что его

основой были хлеб, крупы, овощи — свежие, сушеные, печеные, вареные и т. д., а также яйца, причем последние, как уже было сказано ранее, искусные монастырские повара умели готовить невероятным множеством способов. Важной составляющей и повседневного, и праздничного меню была рыба, и, наконец, в качестве десерта предлагались орехи, фрукты и сладости столь многочисленные, что одно их перечисление заняло бы не одну страницу. Очень коротко упомянем любимые в Средневековье пресные облатки с медом, вафли, заварные пирожные, пироги всех размеров и видов, марципан, кремы, и в дополнение ко всему перечисленному — вино и даже дорогие пряности.

Вопрос касательно мяса с начала и до конца средневекового тысячелетия составлял предмет бесконечного спора. Опять же, сколь можно понять с позиций дня сегодняшнего, отказ от мяса для духовного сословия изначально представлял собой попытку решительно отмежеваться от «варварского» меню, основой которого были именно мясо и пиво, и вместе с тем отказаться от суетного мира, где, как мы помним, мясо было обязательным составляющим в меню любого мало-мальски зажиточного человека, знаменующим собой физическую и половую силу, мужество, власть — короче все то, отчего монахам следовало раз и навсегда отмежеваться.

Беда состояла в том, что если с мясом четвероногих все было более-менее ясно, вопрос об отнесении к «мясу» птицы (в особенности водоплавающей), дичи и, наконец, — рыбы, так никогда не был решен окончательно. По сути дела, решение отдавалось на откуп основателю конкретного ордена и мнению местного епископа, причем первоначальные строгости (повторимся) со временем все более и более смягчались, превращаясь в чисто бумажные правила, которые механически повторяли, но отнюдь не спешили их соблюдать.

Столь же не было ясности в вопросе о молоке и молочных продуктах. Как известно, молочное — или, латинский манер, *lactantia* — запрещалось во времена католического поста, но в том, что касалось «мясоеда», никакой ясности в вопросе не существовало. Как несложно догадаться, в конечном итоге восторжествовала точка зрения, объявлявшая молочные продукты уже не «животными», ибо они были отделены от коровы или козы, *«как оливковое масло отделено от дерева»*.

Есть как простолюдин

Третье сословие было в высшей степени неоднородным, причем пропасть между богачей и купцами и

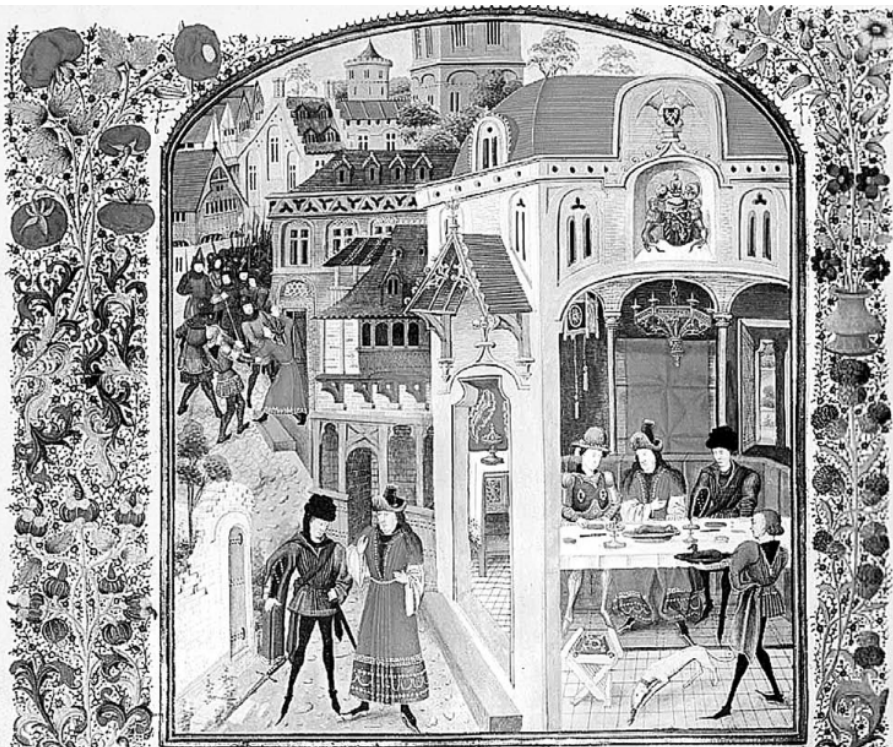
представителями деревенской верхушки, с одной стороны, и нищими на городских папертях, крестьянской беднотой, прачками и слугами «для черной работы» была порой не меньше, чем между теми же бедняками и представителями дворянства и духовенства.

Однако если о питании зажиточного меньшинства мы можем судить достаточно уверенно, то о питании бедняков сведений практически нет. Точнее, все, чем мы располагаем, это миниатюры, немногочисленные пьесы и сатирические сочинения, содержащие, как несложно догадаться, насмешки над косностью и невежеством низших слоев населения, и, наконец, разрозненные отрывочные упоминания в разнообразных хозяйственных документах: купчих, бухгалтерских книгах, завещаниях и т. д.

Посему, вновь двигаясь сверху вниз, поведем вначале рассказ о быте зажиточной части крестьянского и городского населения. В этом случае говорить, конечно же, стоит о богатом купечестве, главах крупных ремесленных цехов — как то ювелирного, скорняжного, ткацкого и, наконец, мясного, по богатству платья и роскоши домов могущих соперничать со многими дворянами. Излишества богачей из третьего сословия в конечном итоге привлекли внимание двора, так что короли раз за разом через посредство целой серии указов пытались запретить богатым простолюдинам и дорогое платье, и роскошный стол, стараясь таким образом сделать незыблемыми сословные границы. Как несложно догадаться, ничем хорошим это не заканчивалось, законы ловко обходили, когда возможно — нарушали, и через некоторое время уже новый король пытался сделать то же самое и с тем же самым результатом.

Итак, представление о том, как питалась верхушка трудового сословия в полной мере дает нам т. н. «Парижское домоводство». Этот занимательный труд, как уже было сказано, был написан неким анонимом — по всей видимости, богатым купцом — и адресован его юной супруге с целью научить ее правильно вести хозяйство и, в частности, правильно готовить.

Примечательно, что автор, отнюдь не ограничивая жену в количестве и качестве блюд (оговаривая, впрочем, что следует во время званных обедов подавать знатым персонам и что — всем остальным), строго относится к экономии и старается полностью пресечь бессмысленные траты. Хозяйке также вменяется в обязанность следить за качеством купленной снеди, придирчиво проверяя, не жульничает ли очередной базарный торговец. Всем, кто интересуется темой, мы советуем прочесть это любопытное сочинение самостоятельно, а сейчас продолжим разговор о беднейшей части населения.



Обед дворянина. Неизв. художник. Илл. к книге «Парижское домоводство». Arsenal, Ms-5087 reserve fol. 221v. Библиотека Арсенала, Париж, Франция

Итак, крестьяне, составлявшие в Средневековье до 90 % населения, и также их потомки, перенесшие вместе собой в город деревенские привычки, имели обыкновение питаться «хлебом, вином, и дополнением к тому», причем дополнение это могло быть весьма обширным.

Сатирические сочинения изощряются в насмешках над крестьянскими привычками «есть два или три раза в течение утра», и далее днем и вечером (сравним с трехразовым питанием аристократов и двумя монастырскими трапезами), многократно разогревать одно и то же блюдо и, наконец, приправлять его «плебейскими ароматами». Насмешкам подвергается также исходящий от крестьян запах «чеснока, лука и прогорклого сала», пристрастие к «грубым» овощам и, наконец, привычка резать хлеб огромными кусками, прижав буханку к груди.

Сколь о том можно судить, первой трапезой для крестьянина был завтрак, который обыкновенно состоял из кусков хлеба (ср. фр. *soupe*), которые следовало есть, обмакивая в вино. Если хозяина и хозяйку дома ждала тяжелая работа и посему завтрак

следовало сделать более сытным, к двум основным ингредиентам добавлялся расплавленный сыр, куда следовало макать все же куски хлеба или сухие лепешки. Любопытно, что далеким наследником этого непритязательного блюда является фондю — и сейчас любимое во всей Франции. Завтрак съедался летом около 9 часов утра, зимой — на рассвете.

Вслед за тем мужчины принимались за работу, а жена хозяина дома становилась к очагу, чтобы приготовить обед и ужин — самую плотную и сытную трапезу дня. На обед подавались обычно остатки от завтрака и какое-нибудь к тому дополнение, к примеру, любимые всеми сословиями пироги. Обедать полагалось, видимо, в полдень или около часа дня (историки несколько расходятся между собой в этом вопросе). Ужинать полагалось на закате, после чего уставшая семья благополучно отправлялась спать.

В качестве ужина, как было уже сказано ранее, могли выступить: густая каша с салом или столь же густой наваристый суп с овощами, мясом, салом или солониной, или рыбой во времена многочисленных постов, дополнявшиеся по сезону ароматными травами, сухими или свежими. В отличие от более поздних времен, мяса ели много, о чем весьма красноречиво свидетельствуют настоящие залежи говяжьих костей, обнаруженные во время раскопок последних лет. Под нож в основном пускали старых животных, уже не могущих давать молока или работать в поле, перед Рождеством обязательно забивали свинью; рыбу ловили сами, если для того была возможность, или покупали ее на рынках и ярмарках у многочисленных купцов, по разрешению сеньора охотились (а порой и браконьерствовали), дополняя тем самым свой нехитрый рацион. Что касается птицы, как было уже сказано, она полагалась питанием исключительно праздничным или диетическим, предназначенным для рожениц и больных. Кроме того, птицей и яйцами зачастую выплачивали господский оброк. Впрочем, тяжелая физическая работа требовала кроме основных трапез также нескольких дополнительных «перекусов», которые осуществлялись во время коротких перерывов в работе и состояли опять же из хлеба, вина, пирогов, а для более зажиточных — также из кусков соленого или вяленого мяса.

Во время полевых работ есть дома можно было только утром и вечером, потеря времени на хождение домой в ту пору, когда «день кормит год», могла обернуться катастрофой для крестьянского хозяйства. Посему есть приходилось в поле, а обязанность вынести обед для работоспособных членов семьи возлагалась на детей или стариков. В случае, когда крестьянину

приходилось работать на господском поле, вопрос питания решал, как правило, хозяин, снабжавший батраков хлебом, вином и сыром (а также по собственному усмотрению иными блюдами, к примеру, пирогами и яйцами), тогда как для непосредственного над ними начальства полагались хлеб, вино и мясо.

Рабочий люд города, как правило, ютился в небольших съемных каморках, где попросту не было возможности приготовить себе еду, и потому голод приходилось удовлетворять в тавернах, где можно было угоститься за очень скромную сумму или забрать то или иное блюдо с собой. Кроме того, всевозможными горячими и холодными закусками и вином на разлив или в кувшинах промышляли многочисленные уличные разносчики.

День подмастерья или работника начинался, как и в крестьянском доме, на рассвете, причем перед выходом следовало обязательно съесть легкий завтрак, состоявший из хлеба и вина (или опять же — хлеба и сыра). В 9 часов утра (по современному счету времени) работа прерывалась, и хозяину вменялось в обязанность накормить своих людей сытным завтраком. За обедом (в 12 или 13 часов пополудни), по всей видимости, следовало отправиться в таверну или купить легкое блюдо у разносчика. Уже в XIV веке в городах стали появляться башенные часы, исправно отбивавшие время каждую четверть часа, что позволяло хозяевам строго следить за тем, чтобы с обеда не было опозданий. И наконец, на закате, когда работа окончательно прекращалась до следующего утра, уставший подмастерье мог вдоволь угоститься в ближайшей таверне горячим супом, кашей или мясным рагу.

Что касается слуг в богатых домах, обязанность их кормить целиком возлагалась на хозяев. Для их питания использовались хлеб, сыр, вино и прочие продукты, из того, что получали в качестве оброка с ближайших деревень, однако полагали слишком грубым для требовательного аристократического желудка. И все же «лакейские» блюда и «лакейские» напитки были, по-видимому, куда выше качеством, нежели то, что изо дня в день ел деревенский житель, т. к. угощения для слуг составляли для крестьян постоянный предмет зависти. Известно также, что слугам приходилось волей-неволей подстраиваться под «расписание» своих господ, накрывая для себя стол несколько ранее или несколько позднее того, когда приходилось служить за господским столом.

Во все времена в средневековом монашестве выделялись особенно ревностные подвижники, считавшие для себя недостаточно строгими правила монашеского общежития. Часть из подобных анахоретов обрекала себя на одиночество в пределах собственной кельи, а порой (это в особенности касалось благочестивых женщин) приказывало замуровывать себя в специально для того предназначенных помещениях, где оставалось открытым лишь небольшое окошко для подачи пищи.

Желая бежать от мира и его соблазнов, другие аскеты обоего пола скрывались в лесах, на одиноких островах или на вершинах скал, обрекая себя на полное одиночество, и, соответственно, на питание «подножным кормом», состоявшим из диких плодов, трав, меда, птичьих яиц и личинок (и то единственно в том случае, когда анахорет не запрещал для себя «животную пищу» в каком бы то ни было состоянии). Впрочем, рано или поздно слава о подобных аскетах распространялась в близлежащих селениях и к ним начинал тянуться за благословением — а то и за пророчеством — нескончаемый поток людей, приносивших с собой скромные подарки, состоявшие из пищи и одежды. Количество и качество подобных приношений, как несложно догадаться, сильно колебались в зависимости времени года, хорошего или, наоборот, плохого урожая и множества сиюминутных причин, так что аскет порой имел возможность откладывать на черный день, а в другой раз вынужден был питаться впроголодь или вовсе вынужденно поститься в течение немалого времени.

Однако подобного рода аскеты и сами по себе, при самых благоприятных условиях, имели обыкновение доходить до крайности, изнуряя себя постоянным недоеданием и отказом даже от самого необходимого.

Так, св. Целестин, если верить его жизнеописанию, за все время сознательной жизни не взял в рот ни мяса, ни молока, три раза в неделю довольствуясь единственно хлебом с водой или даже горстью капустных листьев, и сам для себя держал в течение года шесть Великих постов (хотя — по чести говоря, куда уже было дальше?..).

Св. Екатерина Сиенская, если верить ее жизнеописанию, с шестнадцати лет принялась отказывать себе во всем, за исключением хлеба, воды и сырых овощей. Но и этого ей показалось в конечном итоге мало, и семью годами позже в своем религиозном рвении (которое для людей нашей эпохи показалось бы чрезмерным) она отвергла даже хлеб, заменив его тонкими церковными облатками. Более чем скудный рацион будущей святой дополнялся горькими травами, которые она могла только

сосать — ибо при любой попытке сделать глоток несчастной становилось худо. Раймунд Капуанский, исповедник святой, утверждал, что благочестивыми упражнениями она сумела довести себя до крайней степени истощения, так что любая попытка проглотить хотя бы кусочек обыкновенной пищи вызывала у нее жестокие боли. Впрочем, и этого ей в конечном итоге оказалось недостаточно, и десять лет спустя будущая святая отказалась даже от воды и, как того следовало ожидать, в скором времени умерла.

Св. Колетта из Корби, опять же, если верить ее «житию», с самого юного возраста имела обыкновение отдавать свою порцию нищим, толпившимся у дверей, и наотрез отказывалась от мяса, а позднее, посвятив себя духовному служению, якобы научилась по сорок дней кряду обходиться без пищи, питья и сна, *«что невозможно и противоестественно для человеческого существа»*, заключает сам ее биограф. Конечно же, подобным «подвигам» во имя веры предавалось очень небольшое количество людей, но таковые находились в течение всей средневековой эры и постепенно исчезли уже в Новое время, вместе с изменением общества как такового.

Питание бедного студента

Школьное образование было известно еще со времен Древнего мира, когда дети и подростки из тех семей, что могли себе это позволить, отправлялись в школы, где наемные преподаватели обучали их чтению, письму, иностранным или мертвым языкам, арифметике и прочим тогдашним наукам. Впрочем, сколь о том можно судить, древнейшие школы принимали учеников, живших сравнительно недалеко, так что после занятий они в тот же день возвращались домой.



Пирушка в студенческом или религиозном братстве. MS 636 fol. 9. Библиотека Валансьена, Франция

В Средние века все более получает развитие система соборных и монастырских школ (а позднее — университетов), готовивших не только ученых клириков, но также врачей и юристов, причем в самые прославленные заведения такого рода, к примеру в школу при столичном соборе Нотр-Дам, не говоря уже о Парижском или Болонском университетах, ученики съезжались со всей Европы. Конечно же, если речь шла о сыне богатых родителей, он вполне мог позволить себе комфортное существование в чужом городе или даже стране, снимая удобное жилье и окружив себя целым штатом прислуги. Но богатых людей во все времена было немного, и основную массу учащихся представляли подростки и юноши скромного достатка. Для них предназначались «дома при коллежах» того или иного учебного заведения, сходные с общежитиями поздних времен, причем за талантливых, но бедных зачастую платили, говоря современным языком, «спонсоры» — подобная щедрость полагалась душеспасительной и также способствовала становлению доброй репутации для того или иного состоятельного лица. Любопытно, что коллеж Бове — одну из составляющих Парижского университета — много лет обеспечивал епископ соответствующего города — судья и палач Девы Жанны Пьер

Кошон. Имя Робера Сорбона, еще одного из подобных благотворителей, и доныне носит Парижский университет, ведущий свое начало со времен Высокого Средневековья.

Как и в прочих местах, питание в «доме при коллеже» обязано было строго соответствовать статусу — ввиду того, что студенты, в них живущие, почитались бедняками, особыми разносолами их не баловали. Основу рациона составляли овощи и дешевая рыба, в частности, Бруно Лорио, специально занимавшийся этим вопросом, полагает, что на столе зачастую (вплоть до шести дней в неделю!) оказывался суп с капустой, а также разнообразные блюда из бобовых. Фруктов, ввиду их высокой статусности, закупалось весьма скромное количество.

Питаться полагалось дважды в день, однако уставы того или иного университета могли вносить в подобный распорядок собственные коррективы, более или менее приближая его к монастырскому. В частности, в коллеже, где свои правила устанавливал Робер де Сорбон, духовник Людовика IX, школярам полагалось поститься в понедельник и вторник, предшествующие Пепельной среде (первому дню католического Великого поста), а также во все время от праздника Вознесения Господня до Пятидесятницы, тогда как со Дня Всех Святых и вплоть до начала Великого поста (по всей видимости, за исключением праздничных дней) студентам полагалась единственная трапеза, должная быть приуроченной ко времени после вечерней молитвы. Принимать пищу разрешалось исключительно в трапезной, в окружении своих товарищей, еда в комнатах строго запрещалась всем, за исключением лежащих больных, для которых делалось исключение на срок до трех дней — и то с оговоркой, что есть следовало молча и тихо, никоим образом не привлекая к себе внимания. Также хранить полное молчание полагалось за общим столом.

Питание в подобном доме было достаточно сходным с монастырским — за исключением того, что мясо дозволялось (конечно же, в период мясоеда) в случае, когда студенту вменялось в обязанность выполнять физическую работу, участвовать в крестном ходу или ином церковном действе, или, наконец, когда за столом присутствовал важный гость. В этом случае, почитавшемся достаточно торжественным, к обыкновенным дневным трапезам добавлялась утренняя, именуемая *rotus* — далекий предок современного завтрака, причем на стол подавалось вино и дешевое мясо (как правило, говяжьих или свиных сердец, печень или язык).

Приют, больница, богадельня или тюрьма представляли собой, можно сказать, дно тогдашнего общества, причем распространялось это на все сословия — сверху донизу. Дно, конечно же, было относительным, в зависимости от стартовой позиции того или иного индивидуума, но все же оставалось дном.

Говоря конкретнее, в приютах в ста случаях из ста оказывались сироты из простолюдинов, чьи родители погибли, потеряли трудоспособность по причине болезни или увечья (и тем самым уже не в состоянии оказались прокормить семью) или, наконец, будучи не в состоянии содержать многочисленное семейство, тайно или явно отказались от собственного отпрыска.

Люди оставались людьми во все времена, и Средневековье в данном плане отнюдь не представляло из себя исключения. Известны письма Орлеанского Бастарда, в которых он описывает свое путешествие в седле с маленьким ребенком, мать которого погибла от случайной стрелы. Малыш в этом случае не только был спасен от гибели, но и отправился на воспитание в почтенную и состоятельную семью. Впрочем, более о нем ничего не известно.

Подобный случай, конечно же, следует полагать исключительным, обычно, если для детей знати и бастардов духовных лиц в самом деле находили приемные семьи, кормилиц и опекунов, которые поднимали их на ноги (а зачастую и вовсе — усыновляли), дети простолюдинов, если у них не оставалось в живых близкой родни или таковая не спешила принять их у себя, попросту оказывались на улице. Парижский Горожанин рисует в своем «Дневнике» страшные картины — детей, морозной зимой жмущихся к навозным кучам, от которых исходит какое-никакое, но все же тепло; малыши просят о подавании таких же бедняков, истощенных голодной зимой. Подобные бедствия, по свидетельству того же автора, относились ко временам гражданской войны, которая развернулась между орлеанской и бургундской партиями, оспаривавшими регентство при безумном Карле VI, когда Франция стояла буквально на пороге катастрофы. Но даже в это время городские власти побеспокоились об основании приютов для маленьких сирот, где они могли оставаться вплоть до того момента, когда смогут уже самостоятельно позаботиться о себе. Подобные приюты содержались на деньги казны (королевской, сеньориальной или городской) и, конечно же, на пожертвования богатых благотворителей.

Горожанин, радуясь подобному исходу, говорит, что с этого времени у детей была каждый день миска супа — еды, обыкновенной для бедняцкого сословия. Сколь о том можно

судить, приюты, где в качестве воспитателей обыкновенно выступали монахи и монахини, снабжались продовольствием того же типа, что полагалось низшему сословию: черным хлебом, кашами, овощами, дешевым мясом или рыбой и, наконец, молочными продуктами, причем фрукты полагались редким лакомством, а все остальное зависело от подачек конкретных благотворителей.

Подобный же распорядок царил и в богадельнях, или богоугодных заведениях, которые создавались зачастую как филиалы к больницам. Здесь доживали свой век бедные старики, увечные и неизлечимо больные, а также бездетные вдовы из простолюдинов, не имевшие возможности прокормить себя по тем или иным причинам.

Больницы создавались, опять же, для низшего сословия, т. к. священники и тем более аристократы лечиться предпочитали на дому. Исключением в данном случае были опасные инфекционные заболевания, требовавшие обязательной изоляции от общества, к примеру, чума или проказы. В этом случае в лепрозории или больнице оказаться мог и мелкий дворянин, и скромный кюре, причем происходило это далеко не всегда добровольным образом. В частности, сохранились воспоминания очевидцев о панике в городах во время опустошительной эпидемии «черной смерти», когда из страха перед заражением, больных (а порой и здоровых!) в лазарет насильно тащила толпа, причем среди жертв оказывались персонажи немалого достатка. В этом последнем случае рвение городского или сельского люда зачастую имело своей причиной желание вдоволь похозяйничать в опустевшем доме.

В любом случае, больницы и лепрозории до конца средневековой эры оставались также вотчиной монахов и монахинь тех монастырей, что налагали на себя обеты касательно ухода за больными. Питание в больницах было достаточно обильным — что полагалось необходимым для скорейшего выздоровления, однако должно было соответствовать низкому статусу пациентов, ничем не отличаясь в этом плане от прочих благотворительных заведений. Другое дело, что зажиточный человек, волею судеб оказавшийся в больнице, имел все возможности, чтобы через персонал или собственных слуг для себя лично закупать или приказывать готовить куда лучшие угощения, причем их количество и выбор зависели исключительно от его или ее личного вкуса и толщины кошелька.

И наконец, стоит поговорить о тюрьмах, отличавшихся от вышеупомянутых заведений бросающейся в глаза разнородностью. Во-первых, вслед за характерным для Средних

веков делением права на церковное и светское, тюрьмы также могли находиться в ведении местного епископа или светского чиновника (подчинявшегося королю или местному сеньору). В церковные тюрьмы, как несложно догадаться, заключали за всевозможные ереси или иные преступления против веры, причем сроки заключения могли сильно варьироваться — от нескольких месяцев или же лет вплоть до смерти узника. В случае заключения в церковную тюрьму, питание арестанта ставилось в прямую зависимость от решения суда — в случае серьезного преступления его или ее могли приговорить к содержанию пожизненно или на определенный срок на «хлебе скорби и воде томления», т. е. на пище, в тогдашнем понимании наиболее грубой и наименее питательной. Столь скудный рацион должен был символизировать раскаяние и нравственные муки заключенного, а на деле зачастую приводил к пищевым расстройствам и ранней смерти от авитаминоза. Если узнику вменялось в вину преступление средней тяжести, его могли приговорить к посту — на определенный срок или пожизненно, причем пост мог быть как постоянным, так и приуроченным к определенным календарным дням, и обязательно дополняться епитимьей. В остальном заключенному не возбранялось оплачивать для себя дополнительное питание — в зависимости от его желания и финансовых возможностей.



Питание на природе. Илл. к книге ИбнБутлана «TacuinumSanitatis». BNF NAL1673, fol. 65 v. Национальнаябиблиотека Франции, Париж

Что касается королевских или сеньориальных тюрем, помещения в них могли варьироваться от темных сырых подвалов до роскошных апартаментов, правда, запертых снаружи, с неизбежной охраной у дверей. Заключение высокого статуса могли отдаваться башни, а порой и целые замки, обставленные со всеми тогдашними удобствами. Негласное, однако, совершенно неизблемое правило тогдашних времен гласило, что содержание

в заключении должно было происходить в полном соответствии со статусом узника. Посему, если бедняки вынуждены были ютиться в ямах или жалких каморках, для богатой «клиентуры» в тюрьме обязательно имелся штат профессиональных слуг, врачей и поваров, причем для развлечения высокопоставленного узника порой приглашали менестрелей, шутов, предоставляли ему возможность иметь при себе собак или птиц. Если речь шла о пленнике, давшем торжественную клятву воздержаться от побега, степень его свободы возрастала многократно, для его увеселения зачастую устраивали приемы и даже охоты и балы. Другое дело, что расходы на содержание в тюрьме для всех без исключения ее обитателей должны были оплачиваться ими самими или членами семьи оставшимися на свободе. В частности, для Карла Орлеанского, оказавшегося в английском плену после битвы при Азенкуре, счета оплачивал его личный казначей, для чего бумаги исправно отправлялись из Лондона в Орлеан.

Самые бедные обитатели тюрьмы вынуждены были довольствоваться скуднейшим рационом, просить милостыню или, наконец, рассчитывать на подачки от богатых благотворителей, тогда как высшие дворяне или церковники, оказавшись волей случая в заключении, могли вести жизнь, почти не отличавшуюся от привычной. Конечно же, исключения бывали во всех случаях — порой личный враг, в руки которому попадал тот или иной дворянин или священник, упиваясь местью, отправлял его в подвал в компанию к крысам, однако, подобные случаи оставались единичными. Во все время средневекового тысячелетия статус сопровождал человека от рождения до могилы, определяя его жизнь и, в частности, — питание.

Фастфуд Средневековья

Надо сказать, что «быстрая еда» и уличный перекус на скорую руку никоим образом не стоит полагать изобретением XX века. Уличная торговля съестным была известна уже в римскую эпоху, и вполне возможно, что она успела появиться за много веков до того. Однако самое раннее свидетельство существования «фастфуда» на античный лад относится к древним Помпеям, где на главной улице была обнаружена лавка, торговавшая мясными биточками и пряными булочками вразнос. По-видимому, изготавливались они тут же, и любой желающий за несколько мелких монет мог, что называется, перекусить на скорую руку, запив свою покупку вином или водой.

Для Средневековья торговля съестным вразнос на улице также была делом привычным и совершенно обыденным. Ушлые

кулинары доставляли к месту продажи небольшие печи, поставленные на колеса, и здесь же шла бойкая торговля горячими и холодными закусками, которые можно было забрать с собой или употребить прямо на месте.

Насколько мы можем судить, излюбленными уличными яствами были облатки (ср. фр. *oublies*) — тонкие хрустящие лепешки из пресного теста, которые можно было по желанию окунуть в мед или острый соус. По сути своей, облатки представляли собой все же церковные гостии, но, конечно, не получавшие благословения на алтаре и потому в глазах обывателя воспринимавшиеся как вполне будничная еда.

Надо сказать, что торговлю облатками с достаточно ранних времен сумел монополизировать соответствующий цех, так что конкурентам приходилось изыскивать для себя нечто иное, но выбор для них был достаточно велик.

В частности, и дети и взрослые отдавали должное вафлям — не тонким и сухим, какими их привыкли видеть в России, но мягким и сдобным кругляшам из бисквита, которые обыкновенно ели, сворачивая в подобие конуса и обмакивая его края в мед или масло. Впрочем, торговля вафлями была также монополией, на сей раз — вафельного цеха — как ремесла исключительно прибыльного, но и требующего немалого кулинарного искусства.

Большой популярностью у прохожих пользовались фланы — сухие песочные корзиночки, наполненные заварным кремом, подслащенным ячменным сахаром или медом, а также пышные французские блинчики (тесто для них делали на молочной сыворотке с яйцом, в некоторых областях страны — с пивом), как вы понимаете, подобной стряпней также ведали сугубо профессионалы.

На улице торговали также рыбой — горячей и холодной, сушеной, вяленой, копченой, дешевой говядиной или свининой и, конечно же, колбасами, причем и то и другое можно было употребить с толстым куском хлеба, горчицей или острым зеленым соусом, который можно было купить все у того же торговца или у ближайшего лоточника, специализировавшегося именно на этом виде товара.

Самые бедные могли приобрести себе миску творога, толстый кусок сыра, на худой конец — горбушку хлеба и головку лука и оприходовать покупку тут же на месте со стаканчиком доброго вина.

Для покупателей более высокого полета наготове были холодные и горячие блюда из мелких пичужек, гусятины, крольчатины и т. д., посему и паломник, и солдат, и проголодавшийся ребенок в любой момент могли на шумной

улице найти для себя возможность наскоро подкрепиться.

И наконец, самыми популярными уличными блюдами были всевозможные пироги и пирожки — с начинкой из овощей, мяса, птицы, фруктов. Пироги могли быть самых разнообразных размеров — крошечными, способными уместиться на детской ладошке, и огромными, могущими насытить целую компанию голодных солдат или местных рабочих.

За исключением аристократов и высшего клира, способных себе позволить подобную роскошь, все прочие, отличавшиеся более скромным достатком, не имели собственных печей. Как уже было сказано, грамотно выложить печь — дело очень непростое и к тому же недешевое, кроме того, и в городах, и в селах печи были по большей части своей баналитетными, и местный сеньор пристально следил, чтобы никто не посягнул на его доходы, получаемые таким образом. Ушлые хозяйки умели изготавливать пироги прямо в камине, между двух жароупорных блюд (металлических или изготовленных из «каменной» керамики), причем нижнее ставили прямо на тлеющие угли, и далее следовало просто дожждаться результата. Надо сказать, что подобные традиции до сих пор живы во франкоязычном Квебеке, хотя, конечно, для этого используются сейчас более современные технологии. Остается неизменной только привычка оставлять заготовку в печи ночь напролет, чтобы наутро получить румяный и пышный пирог по прадедовскому рецепту. Однако много чаще пироги приобретали на улице или в лавках, принадлежавших пирожному цеху; за подобными покупками часто отправляли детей.

Вразнос также всегда можно было приобрести стаканчик вина, фруктового сока, травяного чая и т. д., чтобы запить съеденное.

Для тех же, кто не желал есть на ходу, проталкиваясь сквозь уличную толпу, или устраиваться где-нибудь на углу, на чужом крыльце или прямо на земле, всегда были гостеприимно открыты двери многочисленных таверн и постоялых дворов.

Таверны и постоялые дворы

Таверны с начала своего существования, которое, по всей видимости, восходит к римским временам, были питейными заведениями, где со всем гостеприимством встречался любой желающий с комфортом пропустить стаканчик вина в доброй компании, обсудить без лишней спешки свои дела или сыграть партию в шахматы, кости или нечто подобное. Хозяин таверны — тавернье, в случае если его заведение было скромных размеров,

сам закупал вино и пиво, и также сам обслуживал своих немногочисленных гостей. Нехитрые закуски, которые по желанию можно было приобрести вместе с напитками, в этом случае готовила хозяйка. В больших заведениях, где счет посетителей шел на сотни, конечно же, имелся штат прислуги, а порой и профессиональные повара.

Надо сказать, что с течением веков меню, предлагавшееся гостям таверн, увеличивалось и усложнялось, так что вместе с неизбежным стаканом вина, пива или сидра можно было рассчитывать на сытный обед, о чем свидетельствуют, в частности, имена таверн, которые донесли до нас документы времен Осени Средневековья: «Доброе угощение», «Котел» или даже «Резак» — свидетельство того, что в подобном заведении даже привередливому едоку было из чего выбрать.

Короткое описание одного из типичных блюд того времени оставил врач Жак Деспар, по его словам, в голландских тавернах имели обыкновение запекать на углях тонкие ломти мяса, впрочем, подавая их затем гостям «полусырыми», и это вызвало у почтенного представителя медицинского сословия понятное недовольство. Известно, что итальянцы подавали к вину толстые ломти хлеба и не менее толстые куски острого сыра, обладатели более утонченного вкуса, по всей вероятности, могли заказать блюда на собственный вкус, конечно, за дополнительную оплату.

Таверны пользовались большой популярностью, в частности, в одном только Париже в 1313 году, в соответствии с налоговыми документами, их насчитывалось не менее пяти сотен — т. е. по таверне на каждых 400 парижан, включая стариков и младенцев. Забавный момент: больше половины из этого немалого числа располагалось на левом — «университетском» берегу Сены; как видно, привычки тогдашних студентов мало отличались от привычек их современных собратьев.

Впрочем, таверны принимали не только случайных посетителей: за особую плату можно было, говоря современным языком, «забронировать» помещение для пирушки, устроенной по какому-либо поводу; в частности, нам известно, что представители «английской нации» в тогдашнем университете имели обыкновение подобным образом отмечать присоединение к своему товариществу новых людей, избрание нового старосты, должного представлять их интересы перед университетским и городским начальством, а также праздник своего святого покровителя (самое время вспомнить знаменитый Татьянин день, который и доселе с размахом празднуют российские студенты).

Как любые заведения подобного рода, таверны пользовались весьма разнообразной репутацией: среди них находилось немало

тех, где собирались вместе вору, игроки и дамы, не обремененные особой щепетильностью. В подобных заведениях зачастую шла азартная игра, вспыхивали драки, могущие закончиться поножовщиной, обсуждались преступления и делилась добыча. В истории осталось упоминание «таверны подле парижской церкви Сен-Матюрен», где знаменитый поэт и не менее знаменитый сорвиголова Франсуа Вийон со своими собутыльниками обсуждал план ограбления Наваррского коллежа, который позднее обернется для него серьезными проблемами с правосудием.

Словом **auberge** и в средневековом, и в современном французском языке обозначается небольшая гостиница, постоялый двор, где могли найти себе приют путешественники, паломники или купцы. Гостиницы подобного рода имелись не только в городах, но и в крупных селах, через которые проходили оживленные торговые тракты. Самые маленькие из них представляли собой флигели или пристройки к хозяйскому дому, а то и вовсе — несколько дополнительных комнат, в каждой из которых обреталась кровать с неизбежным распятием в головах, столик, пара стульев, кувшин и тазик для умывания и подобная нехитрая обстановка. В истории сохранилось даже имя некоего сельского «виноградаря и содержателя постоялого двора» в деревне Буа-Малерб (Гатине) — Жана Ферри, в 1390 году предоставлявшего свой кров крестьянам, едущим на местную ярмарку, солдатам брабантского герцога и, наконец, мелким купцам.

Городские гостиницы были, как правило, куда больше и представительней, в частности, самая крупная гостиница в Эксе (Прованс) насчитывала 250 кроватей, в каждой из которых по средневековому обычаю должны были спать по два гостя. Подобное число способно еще более удивить, если вспомнить, что в тогдашнем Эксе насчитывалось всего лишь 5000 обитателей. Гостиницы находились, как правило, в частных руках, однако в городах, располагавшихся на оживленных торговых трактах, местные старейшины имели обыкновение заключать с хозяевами долговременные договоры, поселяя у них важных гостей или многочисленных чужеземных купцов.



Таверна. Илл. к Градуалу. Ок. 1505–1510 гг. MS. M905 fol. 243 v. Библиотека и музей Моргана, Нью-Йорк, США

Постоялый двор подобного типа представлял собой, как правило, целый комплекс зданий, где, кроме собственно помещений для дорогих гостей, имелись конюшни, комнаты для челяди, склады для товара, находившиеся под бдительным присмотром купеческой стражи, и, конечно же, неизбежные кладовые и кухни. О богатстве и престижности той или иной гостиницы судить можно было по ее вывеске, самая дорогая и престижная в городе обыкновенно именовалась особенно помпезно: так в Орлеане лучшим считался отель с помпезным наименованием «Золотой крест», в котором не брезговали останавливаться даже крупные аристократы. В частности, в нем останавливался знаменитый Жиль де Рэ, маршал Франции, превратившийся в сказке Шарля Перро в злодея Синюю Бороду, тогда как его свита и слуги вынужденно размещались в гостиницах ниже классом — соответственно, в «Большом» и «Малом лососе» и также на постоялых дворах ниже статусом. Лучшая гостиница в Труа носила имя «Большого барана» и осталась в истории благодаря тому, что в ней коротала время беглая королева Изабелла Баварская. В гостинице под вывеской «Свинья-тонкопряха» в нормандском Л'Эгле нашел свой печальный конец Карл де ла Серда, коннетабль Франции, и список этот можно продолжать и продолжать.

Цена обедов и ужинов обязательно включалась в плату за проживание, кроме того, постоялец мог также заказать легкую закуску из сухих облаток или печенья в сопровождении кувшинчика горячего гипокраса — вина с медом и пряностями —

или чего-то подобного по собственному вкусу, конечно же, за дополнительную оплату. Важные гости имели право обедать и ужинать у себя в комнатах, публика попроще вынуждена была довольствоваться местами в общей зале, где подавались также общие блюда, одинаковые для всех и каждого. Бухгалтерская книга некоего Жюльена Бутарика, содержателя дорогой гостиницы все в том же Экс-ан-Провансе, пестрит упоминаниями блюд из козлят, куропаток и домашней птицы, подававшихся на стол дорогим гостям. Как обычно, ситуация зависела от личных капризов и толщины кошелька... что вплоть до настоящего времени остается совершенно неизменным.

Перекусить в дороге

Легенда о средневековых людях, которые якобы рождались и умирали в одной деревне (или в одном замке), за всю жизнь не побывав дальше соседской мельницы, экзотично и интригующе звучит для людей XXI века, но, как то обычно бывает, не имеет под собой ни малейшего основания.

Спору нет, тогдашний транспорт даже близко не мог сравниться с нынешним, и любое путешествие на более-менее серьезное расстояние требовало немало времени, денег и сил — но обитатели средневекового тысячелетия вовсе не сидели на одном месте.

Аристократы отправлялись на войну, ко двору сеньора, за границу (если служили по дипломатической части). Также их владения могли представлять из себя лоскутное одеяло, разбросанное в разных частях королевства и за его пределами, однако присутствие господина хотя бы раз в несколько лет требовалось непременно — ради упорядочения налогов, заслушивания и решения жалоб и споров.

Епископам вменено было в обязанность время от времени объезжать свои владения, назначая или, наоборот, снимая с должностей мелкий церковный клир, верша суд и расправу над еретиками и попросту совершая праздничные службы и крестные ходы, паломники пешком, на лошадях или морем толпами двигались на поклонение святыням, добираясь порой до самого Гроба Господня и Голгофской горы. Еретики бежали от преследования, в поисках убежища порой пересекая страну от края до края. В качестве примера достаточно вспомнить несправедливо забытую ныне Катерину Сов — землячку Жанны, бывшую, видимо, последовательницей катарской ереси. Катерина (простолюдинка, женщина!) сумела пересечь всю страну и добраться до крайнего юга, наконец осев в Монпелье, на берегу

Средиземного моря, где ей все же пришлось принять мученическую смерть на костре.

Купцы везли товары порой через всю страну или даже совершали долгие и небезопасные заморские вояжи в погоне за драгоценными шелками из Византии, Индии, мусульманских стран и не менее драгоценными пряностями или другими экзотическими товарами.

Крестьяне шли и ехали на ярмарки, на богомолье, в гости к родне в далекие деревни — ради свадьбы, крестин, похорон, — это составляло обязательную часть семейной жизни и поддержки родственных связей.

Короче говоря, средневековое общество мобильностью своей мало уступало нынешнему, хотя, повторимся, несовершенство и сравнительная медленность тогдашнего транспорта накладывали на любое путешествие свой отпечаток.

Существовали торговые тракты и оживленные дороги, где на сравнительно недалеком расстоянии друг от друга располагались города и крупные деревни, в которых усталый путник всегда мог найти приют. Останавливаться, конечно же, предпочитали у друзей и знакомых, по возможности, заранее предупредив о визите, а также в частных домах, пользовавшихся доброй репутацией, где взамен скромной платы можно было получить для себя горячий обед и мягкую постель. Одним таким домом, как ни удивительно может прозвучать, был дом Жака д'Арка в Домреми, где зачастую останавливались в пути мелкие дворяне и зажиточные простолюдины. По воспоминаниям на процессе реабилитации Девы Франции, в доме ее отца путников встречали со всем радушием, а дочери хозяина были обучены вести куртуазный разговор и почтительно раскланиваться с именитыми гостями.

Высокородные сеньоры выбирали для подобных остановок дома и замки своих вассалов, причем в вассальный договор предусмотрительно вписывалось заранее — сколько раз в год и на какой срок сеньор мог рассчитывать на гостеприимство. Весьма накладное — т. к. хлебосольному хозяину приходилось кормить не только самого сюзерена, но и его многочисленную и весьма прожорливую свиту, а также собак, лошадей и даже ловчих соколов. Этот же договор скрупулезно учитывал, сколько и каких блюд должно быть подано на стол сеньору и его слугам, чем и в каком количестве будут накормлены животные, и даже в каком платье сам хозяин будет прислуживать за столом своему господину.

В случае, когда путь пролегал через пустынные земли, волей-неволей приходилось останавливаться в поле, в шатрах и

палатках или даже на голой земле, и тогда в ход шли запасы, которые путешественники предусмотрительно брали с собой как раз для подобного случая.

Дворянские поезда, когда предстояло путешествие на долгий срок, включали в себя десятки повозок, нагруженных всевозможными продуктами — вплоть до меда и конфитюра в плотно запечатанных горшках, клетки с птицами, а порой и десяток-другой коров и овец, которых гнали позади в качестве живого запаса пищи. Парижский Горожанин в красках описывает подобный поезд, продефилировавший через Париж во время визита в столицу могущественного герцога Бургундского. А Генрих Болингброк, собираясь в дорогу, распорядился захватить с собой ручного леопарда и ловчего сокола, для которых ежедневно следовало иметь наготове свежезабитых барана и курочку!

Впрочем, тот же Болингброк — в недалеком будущем король Генрих IV Английский, — задумав отправиться в крестовый поход против последних язычников Европы: латышей и ливов, и вслед за тем на юг — вплоть до неизменного Иерусалима, конечно же, был не в состоянии запастись провизии на все время пути, и посему его казначей для своего господина закупал в польском Гданьске угрей и сельдь, а также пиво и крепкий польский мед, а на берегах Средиземного моря — финики, винные ягоды, лимоны и сахар, о чем, как то и следовало, вел скрупулезные записи.

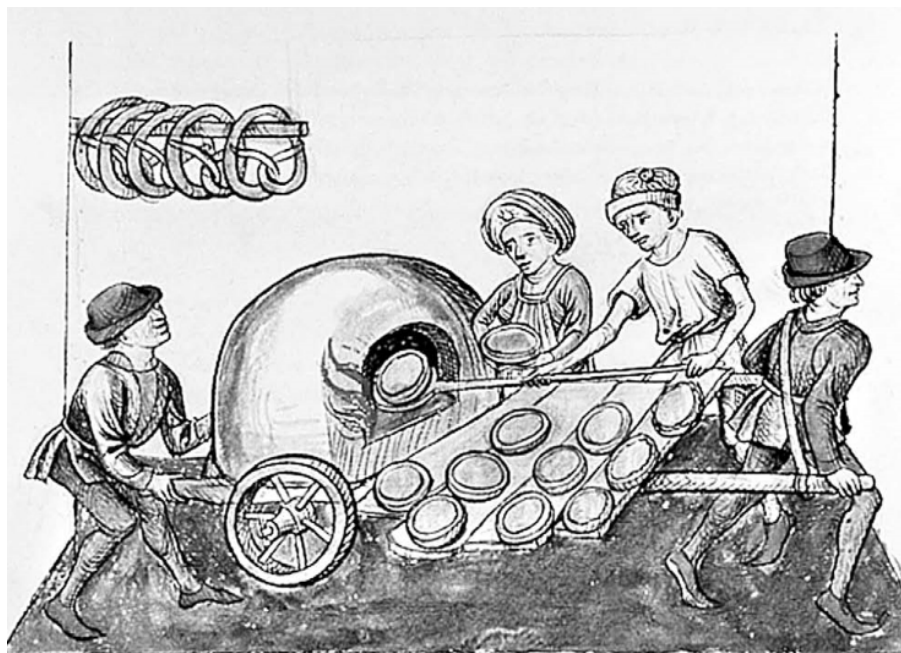
Путники более скромного состояния везли на выючных конях, в переметных сумах и, наконец, несли в заплечных мешках сухари, солонину, рис и прочие непортящиеся продукты, а также котелки, ложки и все прочее, необходимое для приготовления обеда в пути. Особенно подобная запасливость была необходима для паломников в Святую землю, которым приходилось на ослах и верблюдах пересекать пустыни, останавливаясь только для сна или короткого привала, причем ради экономии времени и сил, горячую пищу полагалось есть только раз в день, во все прочее время довольствуясь хлебом и вином, ломтиком холодного мяса и т. д.

Для путешествующих к святыням в пределах обжитых земель (к примеру, к высокопочитаемый собор в Сантьяго-де-Компостела) существовали настоящие путеводители, которые грамотный паломник мог прочесть сам, а неграмотный — выслушать в чужом исполнении, узнавая не только о языке и традициях чужих земель, но также о местной кухне и о том, где и как можно разжиться по пути съестным. В частности, «Путеводитель для паломника», принадлежащий перу безымянного автора XII в. и предназначенный как раз для тех, кто

отправляется в путь к Сантьяго, советует в Гаскони запастись белым хлебом и «превосходным красным вином», а во французских Ландах, где нет «ничего иного», — свиной, просом и пшеном, в Стране Басков — яблоками, сидром и молоком, и наконец, на испанской земле по возможности не есть местной рыбы, способной у непривычного человека вызвать расстройство желудка.

Скромная пища моряка

Возвращаясь к теме транспорта, отметим, что наиболее комфортным, быстрым и сравнительно безопасным его видом были в первую очередь корабли, вслед за чем развеиваем еще одно заблуждение, будто в Средневековье искусство мореплавания впало в полное забвение и далее возродилось из пустоты в эпоху Великих географических открытий.



Уличный пирожник. Илл. к «Констанцскому собору». Ок. 1465–1475 гг. ONB 3044, fol. 48 v. Австрийская национальная библиотека, Вена

Конечно же, реальность не имеет ничего общего с подобной черно-белой картиной. В самой Франции развит был речной флот, кораблями пользовались при малейшей возможности добраться до места назначения или хотя бы сильно сократить дорогу.

Что касается морских путешествий, Средиземное море было

известно европейцам еще с античных времен, в Средневековье торговые корабли из раза в раз наведывались к берегам Африки и Леванта и столь же регулярно совершали круизы вдоль европейских берегов вплоть до Скандинавии. На западе норвежцы достигли Исландии и на короткое время задержались в американском Винланде... короче говоря, жизнь, как ей и полагается, была ключом, и за ее движением требовалось хочешь не хочешь поспевать.

Посему, готовясь к длительному морскому переходу, шкиперам приходилось основательно запастись провизией — как для пассажиров (порой весьма привередливых), так и для команды корабля. Однако если с первыми все более-менее было ясно и питание аристократа, священника или богомольца мало отличалось от привычного ему на берегу, на рационе моряков стоит задержаться более основательно.

Итак, основой питания морских волков того времени были сухари — или на французский манер *biscuits*, которые как вы помните, с бисквитами не имевшие ничего общего. Дословный перевод этого слова со средневекового французского языка должен читаться как «пропеченный дважды». В самом деле, подобные хлебцы, предназначавшиеся для морского путешествия, изначально выпекали в печи обыкновенным образом, потом дав им остыть, повторяли процедуру второй раз, в конечном итоге получая галеты, по своей твердости не уступавшие камню и посему способные сохраняться до года и даже более. Конечно же, есть подобный «моряцкий хлеб» приходилось, основательно вымочив его в воде или в вине.

О количестве хлеба, которое из раза в раз требовалось морякам, свидетельствует уже то, что в Марселе существовала корпорация изготовителей сухарей, включавшая в себя семерых мастеров, не занимавшихся более ничем. В сардинском Кальяри была целая улица, занятая исключительно мастерскими по производству сухарей, хотя оборотистые итальянцы умели совмещать это занятие с выпечкой обыкновенного хлеба, отправляя сухари в печь исключительно по ночам, когда вся прочая работа уже подходила к концу. Генуэзский закон, датируемый 1338 годом, обязывает шкипера иметь в качестве обязательного запаса по 30 унций (800 г) сухарей на каждого члена экипажа ежедневно.

Впрочем, сухарями морской паек, конечно же, не исчерпывался. Сохранившиеся счетные книги, описывающие путешествие от английского Гуллы до Бордо, упоминают пять бочонков муки и сухарей, должных служить пропитанием экипажу, и в дополнение к тому шесть бочонков соленого мяса и

рыбы. Конечно же, все это изобилие требовалось запивать вином, потребление которого (по современным расчетам) доходило до трех литров на одного матроса. Кроме этих основных продуктов, в каждом порту старались пополнить свои запасы свежими овощами — так, некий Бертоно Юро, итальянец, в ноябре 1368 года отправившийся в плавание от Кипра в Геную кружным путем вдоль всего Средиземноморского побережья, скрупулезно перечисляет закупки редиса и репы в Фамагусте, латука и лука на Родосе, тыквы, огурцов и лука в греческом Хиосе и т. д. Однако, если речь шла о долгих плаваниях в открытом море (к примеру, на пути в Исландию или Гренландию), здесь постоянной проблемой для экипажей становились авитаминозы, самым известным из которых была цинга... Впрочем, большинство из нас прекрасно знакомы с этим фактом, хотя бы по материалам бесчисленных книг о морских приключениях.

Подножный корм для солдата

Вплоть до военной реформы, которую в конце Столетней войны проведет Карл VII Французский, прозванный своими соратниками Победителем, небольшие дворянские армии или наемные отряды, которых набирали со всей Европы ради очередной военной кампании, имели обыкновение «жить за счет страны» — или, попросту говоря, грабить и своих и чужих. Парижский Горожанин, которому выпала сомнительная возможность быть свидетелем подобных бесчинств, с негодованием пишет, что англичане, французы, савойцы и все прочие уносили *«все, что было не приколочено и не пылало жаром»*. Безымянный автор «Древа сражений» — одного из важнейших трактатов по стратегии и тактике позднего Средневековья, жалуется, что любое вооруженное столкновение превращается в *«войну с быками и коровами»*.

Впереди любой армии на марше обязательно высылались фуражиры, должные, как следует из их наименования, добывать пропитание людям и корм лошадям. Теоретически фуражиры должны были покупать продовольствие в деревнях, на деле — предпочитали присваивать желаемое силой.

Конечно же, из этого правила случались исключения, к примеру, бургундский герцог Жан Бесстрашный, облюбовав для себя кресло временщика при буйнопомешанном короле Карле VI и желая во время похода на Париж снискать расположение местного населения, тщательно следил, чтобы его солдаты вовремя получали жалованье (чем, скажем так, могли похвастаться немногие армии), а грабеж и бесчинства всякого

рода запретил под страхом петли. Достаточно дисциплинированно вели себя английские войска под командованием Джона Бедфорда — младшего брата Генриха V, претендовавшего на господство над Францией по праву завоевания; по крайней мере, в покоренной части страны грабежи строго запрещались под угрозой тюрьмы и виселицы, хотя чем дальше тот или иной отряд располагался от ставки центрального командования, тем менее строго правило это соблюдалось.

Однако, сколь несложно догадаться, при подобном способе ведения войны область, где шли военные действия, в скором времени превращалась в пустыню, население разбегалось или скрывалось в лесах, так что снабжение становилось ощутимой проблемой. То же происходило при осаде многочисленных крепостей; подобная твердыня могла приковать к себе вражескую армию на месяцы и годы — что там говорить, если островная крепость-монастырь Мон-Сен-Мишель в течение ни много ни мало двадцати лет выдерживала натиск англичан. Последним пришлось в конечном итоге отступить с позором, и островной монастырь вполне заслуженно получил славу одного из немногих мест, куда не ступала нога захватчика.

Во всех вышеперечисленных случаях наступающей армии хочешь не хочешь приходилось озадачиваться вопросом доставки продовольствия. В какой-то мере задачу эту решали купцы и маркитанты, неотступно следовавшие за войсками, однако в основе своей солдатское пропитание имело то, что доставляли со «своей» территории продовольственные обозы.

В частности, в историю навсегда вошел длинный ряд подвод, нагруженных бочками с соленой сельдью, двигавшийся к англичанам, осаждавшим Орлеан. Неуклюжая попытка части крепостного гарнизона атаковать обоз на марше закончилась страшным разгромом нападавших, а сама битва осталась в истории под несколько ироничным наименованием — Селедочной.

В свою очередь, счетные книги все того же Орлеана вкупе с интереснейшей анонимной хроникой, именуемой «Дневником Орлеанской осады», сохранили для нас достаточно полное описание меню крепостного гарнизона: хлеб, вино, свиное мясо (свиней из раза в раз доставляли купцы, которым удавалось прорваться в осажденный город) и, вполне возможно, речная рыба. По записям городских казначеев удалось восстановить, что все время осады на каждого солдата крепостного гарнизона приходилось приблизительно по 2,7 литра вина и 1,71 кг пшеницы в день.

В ожидании возможной осады крепости и замки снабжались

продуктами на годы вперед, в частности, мы можем судить об этом по счетным записям одного из чиновников перпиньянского замка, в 1362 году подтвердившего своей подписью получение 700 тонн пшеницы и пшеничной муки, 12 гектолитров вина, около 2 тонн солонины, 1 тонны соли, 160 кг чеснока и 5760 литров уксуса. Конечно же, в первую очередь запасали продукты, которые можно было хранить годами, — к примеру, знаменитые морские сухари, но по возможности однообразное меню старались дополнять овощами и зеленью с местных огородов.

В зависимости от региона защитники замков и крепостей могли питаться свежей, соленой или сушеной рыбой, вином или пивом, овсяной кашей, супом из бобов и, наконец, говядиной — самым дешевым мясом Средневековья. В частности, Кале, который англичане сумели удержать в руках в течение нескольких сотен лет, снабжался почти исключительно с островов, из расчета 1 бычьего туша на 80 едоков, причем туши эти исправно доставлялись на кораблях.

Глава 2

Убранство пиршественной залы и частного столового покоя

Столового покоя, в значении некоей особой комнаты, предназначенной для принятия пищи, Средневековые не знали. По сути дела, все зависело от желания хозяина и хозяйки: за исключением самых скромных крестьянских хозяйств, где дом включал в себя единственное жилое помещение, или столь же бедного городского съемного жилья, стол возможно было накрыть в любой из комнат.

Как правило, если речь шла о семейном обеде или скромном приеме, на котором присутствовали только ближайшие родственники и друзья, для этой цели выбирался небольших размеров покой, хорошо прогреваемый камином и уютный. Впрочем, в летнюю пору дружное семейство зачастую перемещалось в сад — пикники на природе и веселые угощения под открытым небом предки любили не меньше, чем мы сейчас.

Но, конечно же, если речь шла о пире или большом праздничном приеме, на котором могли присутствовать десятки или даже сотни людей, использоваться мог только главный зал дворца, замка или зажиточного городского дома.

Частный столовый покой

Оговоримся, что отсюда и далее разговор у нас пойдет в первую очередь о домах богатых и знатных. Без сомнения, в простой крестьянской хижине или съемном жилье, где зачастую отсутствовала даже кухня, ни о каких особенных приготовлениях речи быть не могло и трапеза представляла собой процесс привычный, семейный, но, скорее всего, лишенный каких-либо особых изысков.

Итак, готовясь к обеду или ужину, избранный для этой цели покой следовало для начала хорошо вычистить и вымыть. Вслед за тем пол посыпали по сезону — свежей травой и цветами или за неимением таких — сушеными травами или цветами с сильным запахом (в подобном случае предпочтение обычно отдавалось лаванде). Делалось это не только для того, чтобы поднять настроение обедающим, но также с целью чисто утилитарной. Дело в том, что в средневековом мышлении, в котором еще не родилось понятие о микроорганизмах, причиной болезней полагались спертый или дурно пахнущий воздух. Избавлением от

подобного, конечно, было проветривание и свежие травы, рассыпанные по всему полу, которые по мере необходимости прислуга заменяла новыми.

Следующим шагом в неторопливом приготовлении к трапезе была сборка стола. Надо сказать, что стационарные столы, привычные нам, появляются не раньше XVIII века; вплоть до того времени стационарный стол (фр. *table sur pieds* или *table clouée*) — это практически всегда стол разделочный или кухонный. Исключения, которые существовали во все времена, оставались данью личному капризу.

Средневековый стол представлял собой козлы, поверх которых перекидывалась гладко обструганная доска. Благодаря многочисленным завещаниям, сумевшим сохраниться до нашего времени, мы в точности знаем даже породы дерева, использовавшиеся для этой цели: так, в южной Франции наилучшей славой пользовался орех, несколько ниже котиновалась ель, и наконец, отдельные оригиналы отдавали предпочтение каштану. Собрать и разобрать подобный стол было можно буквально в течение нескольких минут, приготовив его для очередной трапезы или освободив помещение, что для сравнительно небольших комнат, привычных для Средневековья, было делом немаловажным.

Сколь можно судить из записей Посидония, епископа Уржельского (IX в. н. э.), в его время столы все еще напоминали римские — низкие, небольшие, они были рассчитаны, как правило, на шесть персон. Форма столов также различалась: круглые, полукруглые, квадратные и, наконец, прямоугольные, они вполне отвечали вкусам и возможностям своей эпохи. В первые века средневековой эры, демократичные франки и их потомки укладывались вокруг подобного стола на ложах из прессованной соломы или плотно связанных снопов сена, возможно, покрытых сверху тканями покрывалами. Опять же оговоримся, документы времен раннего Средневековья касательно подобного вопроса несколько противоречат друг другу, к примеру, в «Хронике» Сен-Гальского монастыря описывается обед, где приглашенные сидят на полу, удобно расположившись на пуховых подушках. Стоит предположить, что в это время обычаи в разных регионах сильно расходились между собой, к тому же на ситуацию могли оказывать влияние личные вкусы и привычки хозяев дома.

Несколько позднее, когда «варварская» привычка сидеть за столами окончательно вытеснила прежнее римское пристрастие к триклиниям и удобным ложам, столы поднялись до привычного нам уровня, а старинные ложа сменились табуретками (по

крайней мере, подобная мебель в эпоху Людовика Толстого была уже вполне обыденной), длинными скамьями для гостей поплотнее и диванами или стульями (складными и или стационарными с высокими спинками) для знатных и именитых. В любом случае хозяева или гости рассаживались, как правило, с «внешней» стороны стола — примыкавшей к стене, тогда как часть «внутренняя» всегда должна была оставаться свободной для того, чтобы слуги или за их отсутствием — хозяйка и дети — могли подносить и ставить на стол те или иные блюда.

Во времена Высокого Средневековья в моду входят «сигмы» — полукруглые византийские столики. В это же время манера обедать, сидя просто на полу (возможно, не без влияния испанских мавров?), по-прежнему дает о себе знать, так, несколько документов, датированных концом XI века, упоминают пиры, где гости комфортно размещаются на коврах, уложенных прямо на пол.

И наконец, во времена Осени Средневековья высокие и длинные прямоугольные или много реже — многоугольные столы — практически вытесняют все остальные.

Справедливости ради заметим, что документы начиная примерно с X века также говорят о стационарных столиках из драгоценных металлов. Карл Великий, в частности, имел в своем распоряжении золотой столик и три массивных столика из серебра, причем на первом изображен был Рим, на втором — Константинополь и на последнем — мироздание, в соответствии с тогдашними представлениями. Серебряным столиком с изображением виноградных лоз располагал также Фортунат, епископ Пуатье, и, наконец, Изабелла Баварская, супруга безумца Карла VI (XV век) получила в подарок от деверя золотой столик, инкрустированный драгоценными камнями. Впрочем, стоит оговориться, что у нас нет никаких данных касательно того, использовалась ли драгоценная мебель для принятия пищи или играла чисто декоративную роль.

Но так или иначе столы были предметами достаточно дорогими, их бережно хранили, вписывали в завещания и передавали по наследству от отца к сыну.

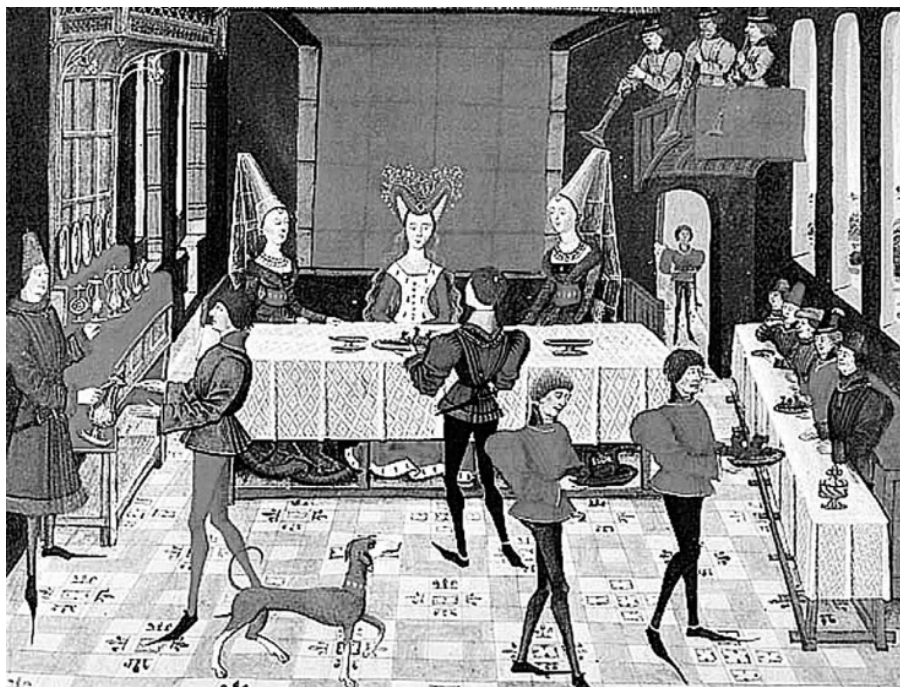
Пиршественная зала

Главный покой зажиточного дома, не говоря уже о рыцарском замке или королевском дворце, предназначался в первую очередь именно для торжественных приемов и пиров, становившихся их неизменным продолжением, и уже потому с самого первого этапа строительства зала должна была получить вид, наиболее удобный

для подобной цели. Высшая знать в эпоху раннего Средневековья имела обыкновение устраивать специальную пиршественную пристройку, непосредственно соединявшуюся с дворцом или замком, однако, сколь о том можно судить, в более поздние времена практика эта постепенно сошла на нет.

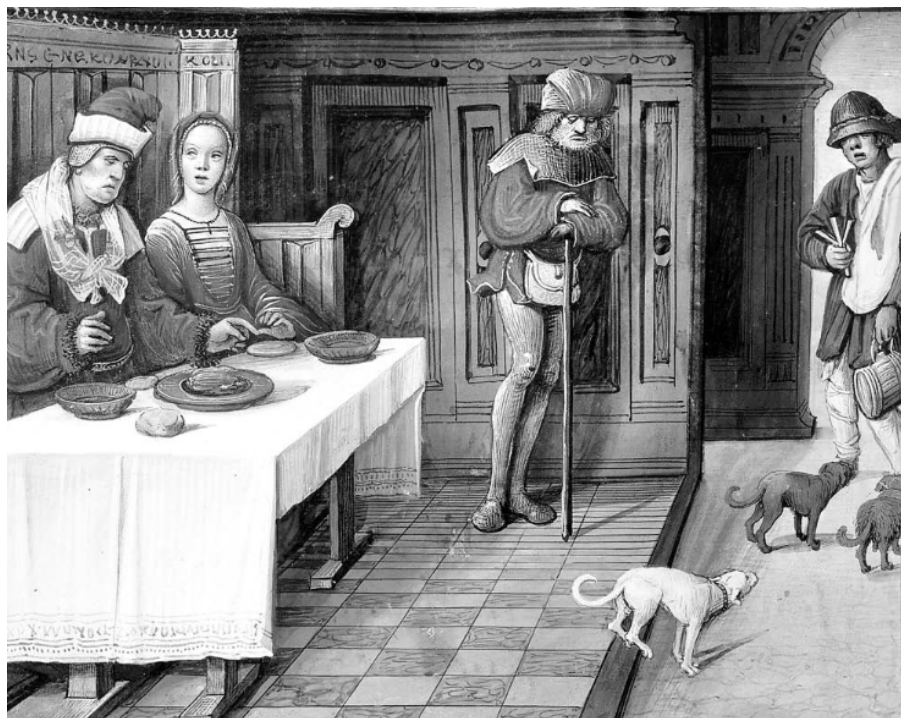
В торцовой стене, противоположной главному входу, обыкновенно располагался огромный камин, где порой горели целые стволы дубов и сосен, распространяя по огромной зале уютное тепло. Чтобы случайная искра не послужила причиной беды, камин обязательно отгораживался широким экраном из огнеупорного материала.

Перед камином ставился стол, за который принято было усаживать самых почетных гостей, а также располагаться собственноручно самому хозяину или хозяйке. Порой для главного стола специально сооружали возвышение (для особого почета его можно было покрыть ковром или отрезом бархата), куда вели несколько невысоких ступеней, а сам стол делался несколько выше и заметно шире всех прочих. Почетнейшим из мест полагалось то, что находилось строго посередине, занимал его, как правило, хозяин или важный гость, превосходивший хозяина по рангу или знатности. Подобное случалось, к примеру, когда сеньор прибывал в гости к своему вассалу, король навещал одного из своих подданных, пир давался в честь иностранного монарха, более высокого по рангу, чем хозяин дворца... и т. д. Вторым по значимости было место по правую руку от занимавшего высшее положение, несколько менее почетным — по левую.



Луазе Лиде. «Свадьба Рено де Монтабана». MS FR 5073 res. fol. 148. Национальная библиотека Франции, Париж

Если одного стола не хватало или прочие гости сильно уступали знатностью и рангом сидевшим за почетным столом, в пиршественной зале появлялись столы «второго» порядка. Обыкновенно расстановка столов осуществлялась с форме буквы «П» («покоем», как говорили в старой России), где роль короткой перекладки выполнял почетный стол, а двух длинных — столы второго порядка, стоявшие вдоль стен слева и справа. Если пир требовал присутствия сотен людей, к первым трем добавляли более короткий четвертый стол, находившийся рядом с парадным входом; причем за этим дополнительным столом располагались самые бедные и скромные гости. Стоит еще раз подчеркнуть, что пир всю эпоху Средневековья был не только и не столько возможностью угоститься от хозяйских щедрот и хорошо провести время, но в первую очередь — политическим действием. Пир должен был с убедительностью продемонстрировать богатство и могущество того или иного владетельного дома, и уже потому ни на количестве гостей, ни на богатом убранстве, ни, наконец, на сложности и затейливости пищи никто экономить не собирался.



Частный столовый покой. Илл. к Часослову Генриха VIII ок. 1500. MS H.8 fol. 134v. Библиотека и музей Моргана, Нью-Йорк, США

Посему на пирах присутствовали порой до тысячи людей одновременно — хорошим тоном полагалось приглашать к своему столу не только гостей всех родов и видов, но и мелких дворянчиков и духовных лиц, исполнявших при хозяине и хозяйке те или иные хозяйственные должности (секретарей, фрейлин, конюших, егерей и т. д.) и, кроме того, купцов, снабжавших обитателей замка тем или иным товаром, представителей городской верхушки и, наконец, всех, кому хозяин желал по какой-то причине явить свое расположение.

В этом случае одной залы могло не хватить, и для гостей поплотнее отводились более скромные помещения в пределах того же замка или дворца, причем самого хозяина и его именитых гостей скромные приглашенные могли не видеть вовсе. Однако вернемся в главную залу.

Пир должен был услаждать не только обоняние и вкус, но также глаза и уши всех присутствующих. Посему для пиршественной залы не жалели украшений, должных удивить и восхитить гостей, еще более утвердив их в мысли, сколь могущественен и щедр пригласивший их хозяин. Посему, кроме рутинного посыпания пола пахучими травами и цветами (что

мало отличало главную залу от частного столового покая) стены обязательно украшали роскошными гобеленами, стоимость которых могла доходить до цены крупного поместья.

Так, например, свадьба Карла VII и Марии Анжуйской состоялась в пиршественной зале Шинонского замка, причем для украшения стен король в изгнании (не забудем, что дело происходило во времена Столетней войны, когда ее ход оборачивался далеко не в пользу французов) вытребовал у своего кузена, Бастарда Орлеанского, драгоценные фамильные гобелены «с изображением пшеничных колосьев», столь дорогие, что доставлять их в залу и позднее возвращать назад пришлось под охраной крупного отряда, вооруженного, что называется, до зубов.

Искусство ковроткачества во времена Осени Средневековья в самом деле достигло немалых высот, в моде был стиль «тысячи цветов», на гобеленах изображались идиллические картины — девушки в садах, влюбленные у фонтана — или, наоборот, сцены охоты, войны (особенно часто героем в этом случае выступал Александр Македонский), и наконец — многочисленные библейские сюжеты.

Самым почетным из гостей полагались стулья, похожие на троны, с высокими спинками и подлокотниками, с мягкой подушкой для сиденья, набитой нежным гусиным пухом. В исключительных случаях почетное сиденье могло дополняться высоким балдахином из шелка, парчи или иной дорогой материи.

Приглашенным поплотше приходилось довольствоваться общим диваном, также с высокой и жесткой спинкой, и несколькими подушечками, на которые можно было сесть или подложить под поясницу. И наконец, для самых скромных по рангу предназначались табуреты или общие скамьи, чья длина равнялась длине стола. Полагают, что от этих самых скамей (фр. «banc» происходит само слово «банкет»).

Кроме того, обязательной принадлежностью главной залы был т. н. поставец (он же — буфет или горка, ср. фр. buffet), располагавшийся, как правило, рядом с почетным столом. В простейшем состоянии поставец представлял собой одно- или двухъярусный маленький столик, на котором располагалась самая дорогая посуда и безделушки (шкатулки, вазочки и т. д.), которые только мог позволить себе хозяин или хозяйка. Тарелки, кувшины и все прочее на поставце, как правило, изготовлялись из массивного золота или серебра, украшались эмалью и драгоценными камнями, да и сам поставец во дворцах и замках высшей знати мог изготавливаться из серебра, золоченого серебра или даже золота. Менее зажиточные вынуждены были

довольствоваться поставцами из простого металла или дерева, которые для придания более презентабельного вида зачастую покрывались дорогими коврами, вышитыми скатертями или даже обшивались сверху донизу драгоценными тканями. Вполне возможно, что исторически этот любопытный предмет мебели восходил к утилитарному столику, на который выставлялась посуда, необходимая во время большого обеда... но мода, как водится, сделала свое дело, превратив его в роскошный, но совершенно бесполезный аксессуар.

Неписанное правило гласило — чем выше и ближе к краю стояла посуда, тем более она должна была становиться изысканной и дорогой. В более сложном варианте, особенно распространившемся во времена Осени Средневековья, поставец стал достаточно сложной многоярусной конструкцией, на которой можно было разместить столько тарелок, графинов, солонок и прочего, сколь то хозяину было угодно явить глазам своих гостей. Подобная посуда редко использовалась во время еды — это было фамильное достояние, собиравшееся многими поколениями и бережно передававшееся по наследству, по сути дела, «вложение капитала» в средневековых реалиях. Если по той или иной причине хозяин замка оказывался в стесненном положении, часть дорогой посуды можно было продать или заложить у ростовщиков, чтобы затем вернуть, когда ситуация более-менее наладится.

Любопытно, что поставцы в богатых домах могли сооружаться не только в главной зале. К примеру, сохранившийся рассказ о падении фаворита Карла VII — Пьера де Жиака — включает и довольно забавный эпизод: когда в спальню к проштрафившемуся вельможе ворвались вооруженные заговорщики, супруга Жиака — Катерина де л'Иль-Бушар, вылетев нагой из постели, кинулась спасать... не супруга, но уставленный золотой посудой поставец. Ее усилия окупились в полной мере — посуда заговорщиков не заинтересовала, зато неудачливый временщик в скором времени окончил жизнь на эшафоте.

Любопытно, что поставцы настолько полюбились тогдашним французам, что вслед за знатью их стали устанавливать у себя не только зажиточные купцы или городские старшины, но даже крестьяне. Пусть на крестьянском поставце тарелки были оловянными или жестяными, в любом случае они представляли собой определенную ценность и были самым дорогим, что имелось в небогатом доме. Сколь о том можно судить, поставцы появляются не ранее XII века, но мода на них окажется достаточно живучей и сохранится в неизменном виде вплоть до конца средневекового тысячелетия.

Хорошим тоном представлялось еще до начала трапезы подойти к поставцу, внимательно разглядеть представленную на нем посуду и прилюдно восхититься увиденным. Впрочем, особо тщеславные хозяева, не ожидая, что гости додумаются до этого, сами приглашали их полюбоваться видом дорогой посуды.

Несколько менее пышным, но куда более необходимым был посудный шкафчик или сервант (*abace*), в котором стояли дополнительные тарелки, кубки и т. д., чтобы без особых усилий заменять на столе грязную посуду на чистую и вымытую, не отправляя за этим постоянно слуг на кухню (как мы помним, чаще всего располагавшуюся в самом дальнем крыле или даже в особом здании). И наконец, *crédence* — собственно утилитарный столик, нес на себе большие общие блюда, вазы для фруктов или чаши, которые там могли дожидаться своей очереди, чтобы оказаться на пиршественном столе.

Пиршество среди прочего должно было сопровождаться музыкой. Посему в части замков предусматривался балкон для музыкантов, располагавшийся подле почетного стола, в других случаях приглашенным менестрелям приходилось довольствоваться положением на возвышении подле почетных гостей или попросту — в середине зала, лицом к главному столу.

Но вот мебель была установлена, зала приведена в порядок, менестрели расположились на балконе, и обед или пир можно было начинать.

Глава 3

Сервировка стола и порядок подачи блюд, столовая прислуга

Посуда, важнейшие материалы

Раскопки, производившиеся в течение последних двух веков на местах поселения древних галлов, явили немалое количество тонких глиняных черепков, составлявших когда-то самую разнообразную посуду. Сколь о том можно судить, исконная галльская керамика, несмотря на то, что древним обитателям этой страны был знаком гончарный круг, отличалась достаточной примитивностью и грубостью форм. Что касается цвета, предпочтение отдавалось желтому и черному.

Римское влияние намного обогатило обеденный арсенал зажиточных галлов — в домах и особняках богатых купцов, старейшин и знати стали появляться типично римские амфоры, а также изящные горшочки и миски, кувшины и кувшинчики, из красной, серой и желтой глины, постепенно распространившиеся во всех слоях населения. Самые дорогие из этих изделий покрывались ярко-красным лаком и расписывались растительными мотивами, фигурками людей и животных — эта мода благополучно продержалась как минимум до VI в. н. э.

Посидоний из Апамеи (I в. до н. э.), философ-стоик, знакомый с галльским образом жизни и быта, рассказывает о тамошних пирах, во время которых специально для того предназначенный раб с винным кувшином из красной глины или серебра по очереди обходил гостей, заполняя их кубки. Воины, особо отличившиеся в бою, пили из турьих рогов, вызолоченных или украшенных кольцами из золота и серебра. Как видно, эта традиция особенно полюбилась французской знати, т. к. вплоть до времени Вильгельма Завоевателя (XI в.), рога для вина были в полном ходу, притом что предпочтение отдавалось рогам домашних коров и быков, так как дикие быки — туры — во французских лесах к этому времени были уже практически истреблены.

Вместе с развалом Римской империи, великим переселением народов, нашествиями и войнами и прочими жестокими потрясениями, которыми сопровождалось раннее Средневековье, гончарное дело в государстве франков во многом пришло в упадок. Изделия местных ремесленников в это время становятся более грубыми и тяжелыми, а фаянс, который доставляют из

Италии, превращается во многом в предмет роскоши, доступный разве что зажиточным слоям населения.

Короли по-прежнему позволяют себе драгоценную посуду, которая во многом представляет собой настоящие шедевры прикладного искусства, — так, в распоряжении Хильперика, короля франков, имелось золотое блюдо, украшенное драгоценными камнями, весом 50 ливров, Лотарь, еще один представитель меровингской династии, желая вознаградить своих солдат, приказал для того разбить на куски огромное серебряное блюдо, на котором были изображены звезды и планеты, и поделить между ними образовавшиеся части.

На столах у высшей знати — с начала до конца средневековой эры будет обретаться посуда из золота и серебра (украшенная драгоценными камнями), но также из мрамора, прозрачного камня (в частности из горного хрусталя), слоновой кости, фаянса и также из древесного комля.

Зажиточный класс будет иметь в своем распоряжении тонкостенную глиняную посуду с эмалью как местной, так и греческой, итальянской или арабской работы, а также блюда и кубки из дерева — полированного или покрытого лаком, или, наконец, из металла, покрытого чеканкой, глазурью, эмалью — или обработанного неким иным способом, придающим обыденной посуде более праздничный и богатый вид.

Бедноте останется довольствоваться грубыми кухонными горшками и мисками из дерева и глины; несколько менее стесненные в средствах крестьяне и горожане смогут позволить себе в своем распоряжении также металлическую посуду — из олова, жести, меди, и порядок этот сохранится в неизменном состоянии до конца средневековой эры.

Посуда, разновидности

Личная посуда

Важнейшим обеденным прибором, если его можно так назвать, и для знати, и для престолярства оставался т. н. **подтарельник** (ср. фр.

tailloir, т. е. дословно «разделочная доска»). Подтарельник, уже названием своим показывающий, что он выступал исключительно в качестве подставки для иной посуды, представлял собой небольшую доску из дерева, камня, простого или драгоценного металла. По своей форме подтарельники могли быть круглыми, квадратными или прямоугольными. Любопытно, что индивидуальные, так сказать, подтарельники полагались исключительно для почетного стола, гостям более скромного

чина один такой прибор должен был служить на двоих, так что «пир на сто подтарельников» (иногда — «на сто мисок»), — а подобная запись довольно часто встречается в записях метрдотелей того времени, должен был значить, что из этого числа следовало вычесть количество гостей за почетным столом и оставшееся умножить на два, чтобы получить реальное число присутствующих.

Сверху на подтарельники обыкновенно укладывали сухие хлебные лепешки, исполнявшие роль собственно тарелок, а на них уже — любую твердую пищу (мясо, хлеб, овощи и т. д.), причем сухие и каменно-твердые лепешки отлично впитывали соки и соусы, оставляя скатерть всегда чистой. Хлебная «тарелка» предназначалась для одной перемены блюд, а по ее окончании отправлялась собакам, свиньям или, наконец, — нищим, толпившимся за порогом богатого дома. Как то обычно бывало в данную эпоху, ничего и никогда не пропадало зря... Безымянный автор «Парижского домоводства», детально описывая свадебное меню и связанные с ним расходы, говорит о *«трех дюжинах хлебных лепешек, длиной до полуфута, шириной и высотой до четырех пальцев, выпеченных четырьмя днями ранее, из темной муки»*.

Глубокие **тарелки** или **миски** (фр. *écuelles*) использовались для супов, каш или любимого в те времена «поре» — овощного рагу с большим количеством подливки. Как было уже сказано, миски для богатых домов зачастую изготавливались из фаянса и радовали глаза гостей прихотливой росписью, в частности, до наших дней сохранилась миска с изображениями императора Веспасиана, дающего аудиенцию своим подданным, и еще одна, с портретами двух персонажей Ветхого Завета. Чтобы едоку не пришлось гадать, о ком именно идет речь, услужливый художник надписал над каждым из них его имя — «Иосиф» и «Вениамин». Опять же, миски были строго индивидуальными только для гостей высшего ранга, прочим же предлагалось использовать одну миску на двоих.



Чисто индивидуальным столовым предметом был **нож** (ср. фр. cousteau или coustel). Надо сказать, что его использование восходит к седой древности, все тот же Посидоний из Апамеи, философ-стоик, пишет, что *«кельты едят весьма неаккуратно, хватая цельные куски мяса руками, будто львы своими когтями, и рвут их на части отличными зубами. Ежели кусок не поддается, его режут на части малыми ножами, которые имеют обыкновение носить в ножнах у пояса»*.

Сколь можно судить по современным научным данным, древнейшие ножи изготавливались из кремня, причем для того использовались пластины камня достаточно тонкие, обоюдоострые, узкие, хотя и несколько более утолщенные посередине режущей части. В более поздние времена камень был заменен на металл, причем в Средневековье были известны и обыкновенные и складные ножи. Раскопки в Ружье — деревне, располагавшейся во владениях герцогов Бургундских, — показали, что ножи были распространены повсеместно не только в городской среде. Разница между ножом аристократа и ножом простолюдина состояла, без сомнения, в качестве исходного материала, а также в богатстве и изукрашенности рукоятки, которую по желанию будущего владельца могли изготовить из золота, слоновой кости, яшмы, древесины кедра или, наконец, простого металла, дополняя кольцами, насечками, а также изображениями людей и животных. Обыкновенно хозяин застолья должен был предоставить гостям ножи, однако находились любители орудовать собственными, более привычными.

Ложки были известны уже в древности, франки также переняли (или открыли сами?) удобство их использования во время еды. Одно из первых упоминаний ложек (фр. cuillers) представляет «Житие св. Радегунды», где она пользуется таковыми, чтобы кормить слепых и увечных, неспособных самостоятельно поднести пищу ко рту. Самые простые ложки изготавливались из дерева, счетные книги средиземноморских купцов считают деревянные ложки, предназначенные для продажи, буквально сотнями; инструмент этот был, по всей видимости, настолько дешев и прост в изготовлении, что городские нотариусы упоминают принадлежащие клиенту ложки исключительно скороговоркой, или не упоминают их совсем, как нечто не заслуживающее внимания. Впрочем, существовали ложки из металлов простых и дешевых, в богатых домах

наличествовали ложки из золота, монахи, которым использование благородных металлов категорически запрещалось, предпочитали для себя резные ложки из слоновой кости... простой и весьма действенный метод обойти неудобный закон. Как несложно догадаться, ложки пускали в ход для жидких и полужидких блюд — супов, каш, мясных или овощных рагу, щедро залитых соусом, и т. д.

Различные авторы не сходятся между собой касательно вопроса о том, представляли ложки собой индивидуальный инструмент или речь шла о подобии поварешки, с помощью которой пищу накладывали из общей тарелки. В этом последнем случае предполагается, будто жидкость выпивали, как это сейчас практикуется иногда на Востоке, а гущу вылавливали пальцами... однако сложно представить себе попытку зачерпнуть пятерней, к примеру, кашу — весьма распространенное в Средневековые блюда. Вопрос остается открытым, можно предположить, что в этом случае все зависело от региональных и даже личных предпочтений.

И наконец, двузубые **вилки** появляются очень поздно. Этот византийский по своему происхождению инструмент был враждебно встречен католической церковью и приверженцами «любезной старины», в X веке византийская принцесса, вышедшая замуж за дожа Венеции, в качестве приданого привезла с собой несколько вилок, чем вызвала в городе нешуточный скандал, попытка есть особым инструментом вместо собственных пальцев была принята как демонстрация избыточной роскоши, и в смерти принцессы, в скором времени последовавшей, обскуранты от церкви не замедлили разглядеть наказание за «вилочный» грех. Впрочем, с немалым трудом, преодолевая все препоны, вилка все же проникла в Италию, где превратилась в инструмент для накалывания фруктов и ягод, а в позднейшие времена — для наматывания длинных макарон. Во Франции она появляется не раньше XIV века, впервые упоминаясь в инвентаре столового серебра, принадлежащего королю Карлу V. Его невестка, Валентина Висконти, супруга младшего королевского сына — Людовика Орлеанского, располагала одной золотой вилкой, использовавшейся, как полагают современные исследователи, для фруктов. С тех времен вилка начинает постепенно проникать в обиход, не вызывая уже скандалов и громких протестов, однако свою окончательную форму примет только в Новое время.

В кругах богатых и знатных ни один обед, ни одно застолье не могли обойтись без **кубков** (ср. фр. *napars*). Это были сосуды для питья — обязательно на высокой ножке, с крышками (для горячих напитков) или без таковых (для холодных), украшенные

чеканкой, эмалью или выпуклым рисунком; иногда искусные мастера придавали кубкам форму цветов. Доброй славой пользовались также стеклянные кубки. Зачастую к кубкам, предназначенным для высокопоставленных лиц, на коротких цепочках из золота или серебра прикрепляли кусочек «рога» фантастического зверя — единорога (в реальности, видимо, нарвала или носорога), должный, по общему мнению, темнеть, соприкасаясь с ядом.

Сохранившиеся документы свидетельствуют, что во владении Карла Лысого обретался кубок, в согласии с легендой, принадлежавший самому библейскому Соломону: золотой, украшенный изумрудами, *«столь тонкой работы, что подобного не сыскать было во всех королевствах мира»*. Инвентарная запись, относящаяся к 1307 году, упоминает кубок из чистого золота, весом в VIII марок и две с половиной унции (грубо — приблизительно около 2 кг) и ценой 530 ливров» — умопомрачительную сумму по тем временам.



Дорогая посуда. Илл. к Часловову Камбре. Ms-1185
reserv. 40r. Библиотека Арсенала, Париж, Франция

Несколько менее престижны были **чарки** (ср. фр. gobelets)

или **бокалы** (ср. фр. *coupes*) также имевшие вид самый разнообразный — от приземистых и широких сосудов до подобия современных стаканов. Бокалы также могли разниться по цене, материалу и, конечно, изяществу оформления, их изготавливали из олова, меди, стекла, глины, фаянса и, конечно, драгоценных металлов. Их внешний вид зависел единственно от прихоти изготовителя — в ход могла идти чеканка, эмаль, накладные украшения всякого рода и, наконец, всевозможные росписи, в частности, изображения гербов, которые часто наносились на фамильную посуду, принадлежавшую тому или иному высокому роду.

Слово *graal* для человека, хорошо знакомого с культурой эпохи, в первую очередь наведет на мысль о священной чаше, из которой пил Иисус во время Тайной вечери, и затем Иосиф Аримафейский собирал капли крови распятого на кресте Спасителя. Поискам Св. Грааля посвящено несколько рыцарских романов, самым известным из которых является, пожалуй, «Персеваль» Кретьена де Труа. Однако словом «грааль» именовались с кельтских времен тяжелые чаши из золота и серебра, бывшие прерогативой исключительно высшей знати и постепенно переставшие отличаться от кубков.

Стаканы (ср. фр. *abruvoirs*) мало отличались от современных аналогов с гладкими стенками, простонародье — за неимением лучшего — довольствовалось простыми стаканами из олова, меди или, опять же, керамики, аристократы предпочитали стаканы из стекла, фаянса, хрусталя и, конечно же, серебра и золота.

Словом *juste* именовалась **чаша**, обязательно с плотной крышкой и ручкой или ручками для удобства пьющего. Сосуды для питья, как и подтарельники, были индивидуальны только для сидящих за почетным столом, всем прочим приходилось делить один кубок на двоих. Кстати говоря, подобный обычай довольно долго сохранялся также на Руси, в частности, записи европейских послов, побывавших на пиру Ивана IV, свидетельствуют, что кубки и тарелки волей-неволей приходилось делить пополам с боярином, сидевшим по соседству.

Долгое время для исследователей оставалось загадкой использование **столового нефа** — (ср. фр. *nef de table*) — прибора, видом своим напоминающего ладью или корабль. Было известно, что нефы полагались только самым высокопоставленным из гостей, и во времена позднего Средневековья были, что называется, последним пискom моды, так что даже мелкие сеньоры поневоле вынуждены были иметь в доме хотя бы один-два таких сосуда, а во дворцах принцев крови количество нефов доходило порой до тридцати или даже более

того. Нефы обыкновенно изготовлялись из золота или золоченого серебра, зачастую украшались эмалью и драгоценными камнями и отличались немалыми размерами. Самые крупные весили до 81 кг при высоте в 90 см. Ранние нефы были достаточно непритязательны по виду, как было уже сказано, более всего напоминая широкие ладьи, однако чем дальше заходило дело, тем больше капризная мода заставляла этот и без того драгоценный аксессуар превращать в настоящее произведение искусства — у нефа появились съемная палуба, мачты, паруса, а порой и команда из серебра и золота.

Повторимся, долгое время было неясно, для чего и как могли использоваться столь дорогие и сложные столовые приборы (созданные, несомненно, для того, чтобы дополнительно подчеркивать богатство и могущество хозяев дома). Предполагали, например, что в неф наливалось вино, и он представлял собой нечто на манер славянской енды — огромного винного сосуда, чаще всего пускавшегося по кругу. Однако в современной науке основополагающим является мнение, что неф был своего рода вычурным подносом, с помощью которого владельческому гостю подавалась на стол его индивидуальная посуда, а также маленькие сосудики с пряностями, предназначенные для его личного пользования. В конце обеда в неф закладывалась и уносилась прочь использованная посуда, а также объедки со стола сановного человека, должны были затем превратиться в милостыню для многочисленных нищих, загодя собиравшихся у крыльца богатого дома или замка.

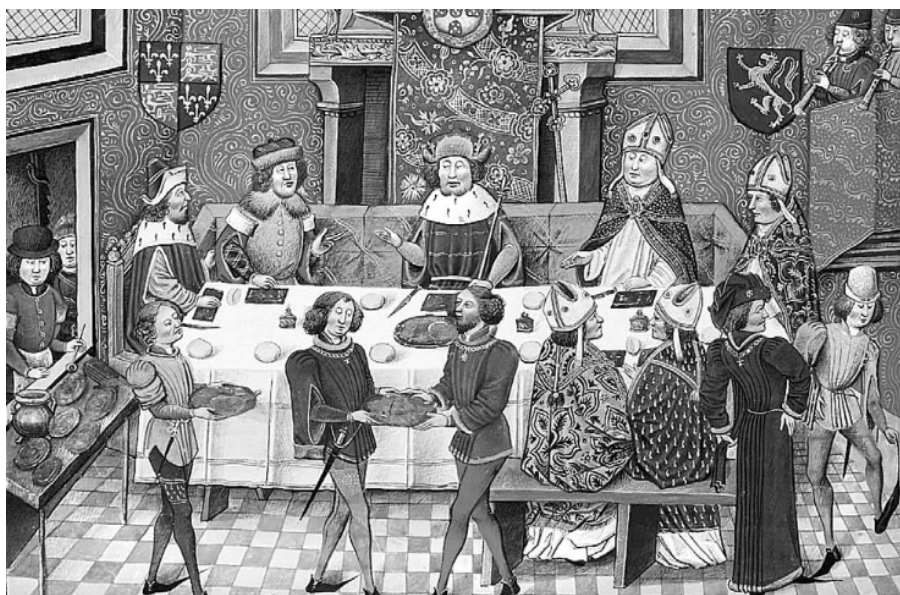
Общая посуда

Конечно же, никакое застолье — будь оно устроено в частном порядке или в виде богатого пиршества — не могло обойтись без общей посуды, из которой каждый мог брать себе приглянувшийся кусок или делать знак слуге, чтобы этот кусок был ему выдан полагающимся образом.

Основным видом общей посуды в подобных случаях, конечно же, выступали **блюда** (plats), как правило, имевшие круглую или овальную форму. Блюда могли быть глубокими (предназначаясь для супов, каш или рагу с подливой) и мелкими. Как правило, величина блюда была таковой, чтобы одному человеку было удобно его нести, но в качестве исключения могли встречаться огромные блюда «на двоих», куда можно было уложить, к примеру, многокилограммовую рыбу или цельную тушу телят. Нам известно, что в галло-римский период блюда чаще всего

были керамическими, однако в позднейшие времена все опять стало зависеть от вкуса, желания и, конечно же, кармана владельца. Блюда расписывались разноцветными эмалевыми красками, бортики их могли дополнительно украшаться резьбой, или даже лепными фигурками, или разнообразными орнаментами. Для того чтобы кушанья оставались горячими, использовались блюда с плотными крышками, которые было возможно для большей уверенности накрыть сверху столовым полотенцем.

В распоряжении стольников или слуг были также разделочные ножи и ложки, с помощью которых из большого блюда накладывались индивидуальные порции. Бутылок Средневековые еще не знало, посему для холодных и горячих напитков использовались всевозможные **кувшины** (фр. *cruches*), самых неожиданных и причудливых форм, или **графины** (фр. *carafes*). Популярностью пользовались также *guedousles*, как на среднефранцузском языке именовались **двухкамерные кувшины**, внутри разделенные вертикальной перегородкой, так что содержимое обеих половин не смешивалось между собой и изливалось наружу через два устья. Любопытно, что вслед за античными греками и римлянами вино пили предварительно разведенным водой — пропорция в этом случае зависела исключительно от личного вкуса. Посему в дополнение к винным кувшинам обязательно полагались **сосуды для воды** — *aiguières* или *hydres*. Мастера в этом случае не сдерживали своей фантазии, придавая этим сосудам форму человеческой фигуры, бутона розы, петуха, дельфина и т. д.



Повара и прислуга. Ланкастер и король Португалии. Илл. к книге Жана де Ваврена «Собрание староанглийских хроник». Royal MS 14 E IV. Британская библиотека, Лондон, Великобритания

Слова *fontaine de vin* у современного человека способны вызвать прежде всего ассоциацию с неким фонтаном, из которого льется вино, предназначенное для всех желающих. Не будем отрицать — подобные конструкции действительно существовали, располагаясь на городских площадях или в садах владетельных господ. Во времена особенно значимых праздников — как то приезда короля, свадьбы сеньора или его детей, военной победы — или чего-нибудь подобного — фонтаны в самом деле принимались извергать вино, молоко или розовую воду, однако приводить их в действие приходилось с помощью мускульной силы людей или животных. Для стола подобные конструкции были бы слишком громоздкими, посему *fontaine* был подобием бочонка или иной достаточно крупной емкости, из которой, после того, как вынималась затычка, вино, гипокрас, розовая вода или иное не менее приятное наполнение хлестало во все стороны на потеху гостям. Надо сказать, что форма **винного фонтана** могла быть исключительно разнообразной и зависела исключительно от буйства фантазии его изготовителя. Так, винный фонтан на столе герцога Филиппа III Бургундского имел вид крепости с башенками и зубчатой стеной, причем с вершины каждой из башен изливался поток воды, настоящей на апельсиновых лепестках, тогда как главная башня (донжон) была украшена статуями женщины и мальчика. Женщина извергала гипокрас из обнаженных грудей, а ребенок — вкусы в те времена были грубоваты! — мочился розовой водой.

Любопытства ради отметим, что подобные нетривиальные конструкции не оставили равнодушными даже монгольских ханов. Известный путешественник, Гильом Рубрук, посетивший в XIII веке этот вечно кочующий двор, к немалому своему удивлению обнаружил в ханской юрте серебряный винный фонтан парижской работы, весом ни много ни мало в три тысячи марок серебра — т. е. около 732 современных килограммов. Без сомнения, путешественник слегка преувеличил, но в том, что конструкция была весьма солидной — сомневаться вряд ли приходится.

Бонбоньерка (фр. *drageoir*), как следует из ее имени, предназначалась для драже, засахаренных фруктов, печенья и всевозможных сладостей. Подобные сосуды могли представлять собой как вазочки, так и подобию современных сахарниц с

широким устьем, а также всевозможные коробочки и шкатулочки самых причудливых форм из фаянса, хрусталя, золота, и т. д. — резные, чеканные, покрытые эмалью или росписью. Впрочем, существовали также индивидуальные бонбоньерки, которые носили с собой, доставая в момент, когда появлялась охота полакомиться их содержимым.

Опять же любопытства ради отметим, что большой охотницей до сладостей всякого рода была королева Изабелла Баварская. Это ее увлечение дошло до того, что бонбоньерки стояли в каждом из ее личных покоев. Проходя мимо, королева не отказывала себе в удовольствии запустить туда руку, так что слугам постоянно приходилось быть настороже, чтобы вовремя успеть их пополнить. В результате подобных упражнений, как несложно догадаться, королева уже через несколько лет заметно раздалась в боках, но это ее не остановило.

Наконец, *pot d'aumone* — «**горшок для милостыни**» — представлял собой достаточно объемистый сосуд, куда со столов собирали объедки для раздачи беднякам. Надо сказать, что Средневековые крепко помнили библейскую притчу о богаче и Лазаре — где нищий вынужден голодать и подбирать крохи, тогда как богач наслаждается жизнью, оставаясь совершенно равнодушным к чужой беде. Однако после смерти обоих, ситуация меняется до полной противоположности: богач в аду терпит муки голода и жажды, тогда как нищий Лазарь в раю угощается самыми роскошными блюдами. Конечно же, никто не горел желанием оказаться на месте богача, и потому сбор излишков всякого рода был непререкаемым правилом для зажиточных домов. Любой богатый и знатный господин мог взять под свое покровительство больницу, богадельню, сиротский приют или, наконец, попросту отправить слугу на улицу, чтобы раздать остатки всем, кто этого пожелает.

Опять же заметим, что тогдашние нищие отнюдь не отличались пиететом и порой довольно едко высмеивали вкусы и наклонности своих благодетелей. Так, попытка короновать Генриха VI Английского в Париже и, по обычаю, накормить богадельни английским меню закончилась тем, что тамошние обитатели во всеуслышание принялись высмеивать английскую скупость и привычку разогревать вчерашнюю пищу — что среднему французу в те времена бы просто не пришло в голову. Общий вердикт сводился к тому, что подобной гадости никому из них есть еще не приходилось.

Несколько неожиданным для нас будет то, что на аристократический стол зачастую подавали *turquoises* — **щипцы для колки орехов**, до которых тогдашние аристократы и купцы

были весьма охочи. И конечно же, никто не возбранял ставить на стол изящные вазочки или корзиночки с фруктами и прочие приборы по желанию хозяина или хозяйки.



Прислуга. Неизв. художник. Илл. к книге «Легенды Св. Иакова», ок. 1470. МузейУнтерлинден Кольмар, Франция

В особую группу выделялись сосуды для приправ. В первую очередь упомянуть стоит **солонки** (salières). Соль была дорога, потому солонки зачастую имели вид коробочек или низеньких кубков — но обязательно с плотно закрывающейся крышкой. «История епископов г. Отена» донесла до нас упоминание о солонке, имеющей вид человека в сопровождении собаки, а опись, датированная 1372 годом, содержит описание солонки, на крышке

которой эмалью наведен был французский герб. Случалось так, что драгоценные солонки из золота, серебра или хрусталя ставили исключительно на почетный стол или даже предназначали для одного только хозяина или особо важного гостя. Что касается менее привилегированных участников обеда, им приходилось довольствоваться коркой хлеба, в которой делалось углубление, а в него уже засыпалась соль.

Зато все без исключения могли пользоваться пузатыми **сосудиками с горчицей, уксусом или вержюсом**, кроме того, на столах обыкновенно присутствовали **соусники**, сходные с современными, в форме низких кувшинчиков или даже бочоночков с краником или затычкой. Но только для знатных гостей могли подаваться маленькие, изящные и обязательно плотно закрывающиеся **коробочки для пряностей** порой их, по всей видимости, подавали к столу в качестве содержимого личного нефа, принадлежащего той или иной важной персоне.

Столовая служба

Служба за столом крупного аристократа — графа, герцога, не говоря уже о принцах королевской крови, была великой честью, которой мог удостоиться далеко не каждый дворянин. Ситуация в данном случае требовала безусловной верности, с одной стороны, и доверия с другой — как и в случае, когда речь шла о кухне. Никто, даже главы тогдашних государств, не были застрахованы от яда, а те, кто имели по должности прямой доступ к пище господина и госпожи, как никто другой могли осуществить подобный план. С другой стороны, умный и расторопный представитель столовой службы (ср. фр. *officier de bouche*) имел все возможности привлечь к себе благосклонное влияние господина, снискать его доверие и тем самым быстро продвинуться по служебной лестнице.

Служить за столом не гнушались даже принцы крови, более того, полагалось, что это придает пиру, где председательствовали королевские особы, особенную утонченность и неповторимый шик.

Правила столовой службы должен был знать любой дворянин или дворянка — а за столом госпожи зачастую служили дамы и девицы из знатных родов, кроме того, существовали особо торжественные подачи блюд, полагавшиеся исключительно женской прерогативой. Об этом мы поговорим несколько позднее.

Обучение таковой начиналось с семи лет, когда дворянский мальчик, приняв свое первое причастие, становился уже подростком — *риер*, и в качестве пажа должен был отправиться ко

двору своего сюзерена или реже — богатого родственника. Здесь среди прочих премудростей новоиспеченному «благородному слуге» преподавали и правила застольных манер и умение прислужить семье господина за столом. Дворянские девочки, как правило, оставались дома — обучение в монастырях распространится уже в конце средневековой эры, посему их обучением занималась мать и вместе с ней специально нанятые для того «магистрессы».

Говоря об иерархии столовой службы, отметим, что на низшей ее ступени располагались слуги-простолюдины. Не имея допуска непосредственно к трапезе господина, таковые убрали столовый покой, по приказу ставили и уносили прочь столы.

Чуть выше в этой сложной системе располагался **привратник столового покоя** (ср. фр. *huissier de la salle*), который в обычные дни, получив приказ, что господин желает обедать, должен был уведомить о том дежурного **хлебодара** (ср. фр. *pannetier*) и **сомелье** (ср. фр. *sommelier*). Должность этого последнего значительно отличалась от современной ресторанной, посему, чтобы избежать путаницы, его стоит понятности ради называть на старинный лад — комнатным **стряпчим**. Этот стряпчий был ответственен за состояние господской посуды и столового белья. И повторимся, на высшей ступени располагались «стольники» — благородные слуги, имевшие почетное право прислуживать господину или госпоже во время трапезы.

Итак, получив приказ о том, что господин желает обедать, хлебодар или хлебодары, с обнаженной головой, должны были покрыть стол скатертью. Подобные скатерти были предметом гордости любого дома — обязательно снежно-белые, широкие, иногда украшенные по краям вышитым орнаментом, они изготавливались из льна, и лишь в домах бедноты использовалась для этой цели грубая конопляная ткань. Скатерти хранились в сундуках, как немалую ценность их передавали по наследству. В богатых домах скатерть могла служить лишь до тех пор, пока на ней не появлялось первое пятно от пищи или вина или первая дырка, прожженная свечой в руках нерадивого слуги. Едва лишь это происходило, скатерть немедленно отправлялась с господского стола на менее притязательный стол для обслуживающего персонала. В небогатых семьях, конечно же, скатерть пытались отстирать, вернуть ей более-менее товарный вид и использовать как можно дольше. Поверх скатерти во время званых обедов принято было рассыпать цветочные лепестки, чтобы придать всему действу особую изысканность.



Скатерть. Марко д'Оджоно. «Тайная вечеря». Фрагмент. Ок. 1519 г. Пинакотека Каstellо Сфорца, Милан, Италия

Вслед за тем, когда скатерть оказывалась на столе, хлебодар, получив от стряпчего широкое полотенце, которое следовало затем перебросить через левое плечо, в сопровождении привратника должен был отправиться в пекарню, где принять в руки хлеб и соль для своего господина. Существовали даже изысканные правила, каким образом следует нести солонку и каким образом — бокалы, но сейчас мы не будем на них останавливаться, чтобы не уйти в сторону от нашего рассказа. Стряпчий, в свою очередь, складывал внутрь нефа необходимую посуду и в сопровождении своих коллег отправлялся в столовый покой.

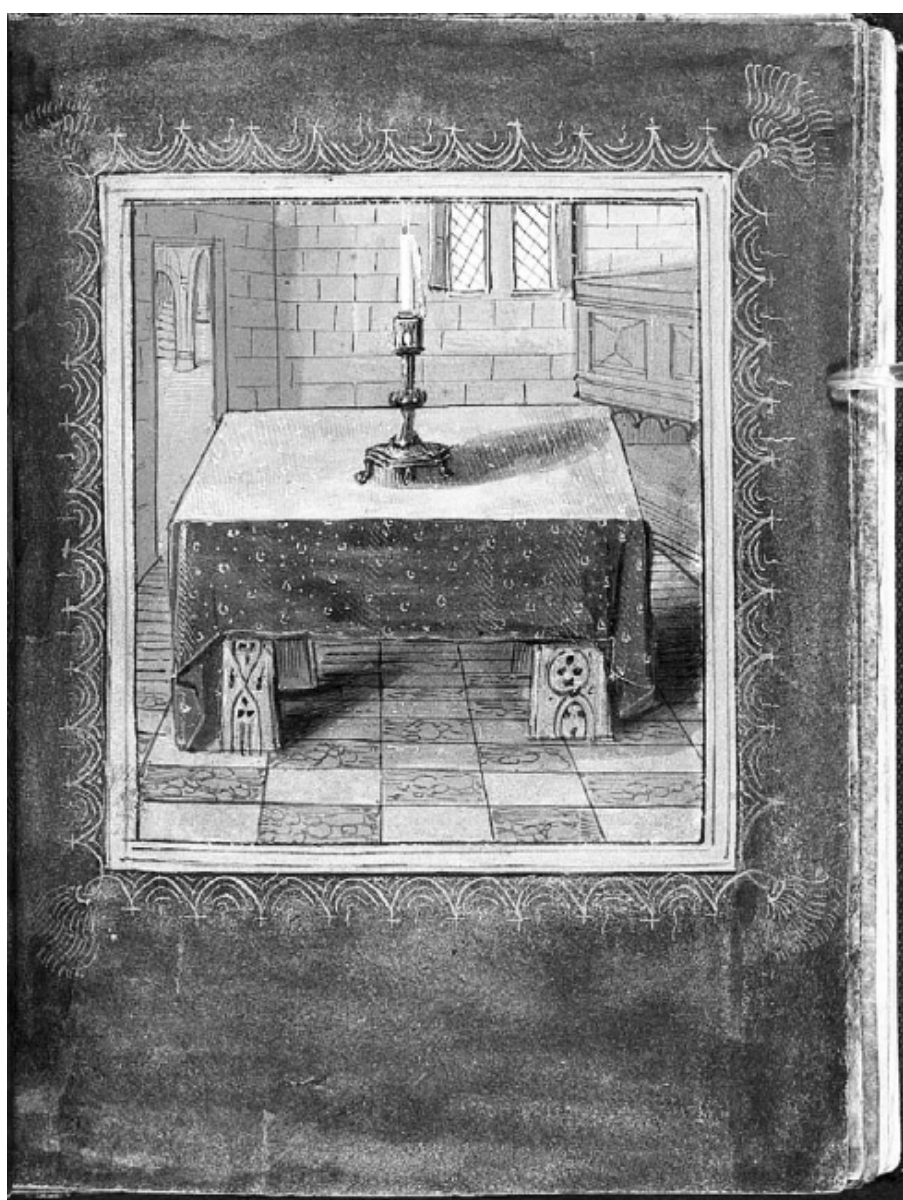
Дальше ему следовало постелить по краю основной скатерти широкую салфетку (ср. фр. *longièrre*), должную служить хозяину и его гостям для вытирания рук. Впрочем, иногда вместо одной общей салфетки использовали индивидуальные, их продавали обыкновенно дюжинами; этот обычай получает распространение в последние столетия средневековой эпохи. В любом случае, хлебодару вменялось в обязанность с каждой переменной блюд заменять все салфетки на чистые. Во многих домах, особенно в последние века средневековой эры, использовались также широкие и плоские подставки (на них затем должны были

устанавливаться подтарельники). Эти подставки представляли собой плоские прямоугольники таких размеров, что на них удобно ложились обе руки. Подставки могли быть плетеными, изготовляться из дерева или простого металла. Стряпчий ставил на стол неф и по указанию хлебодара вынимал и размещал на скатерти или подставке подтарельники, кубки, блюда и т. д. — короче, все содержимое объемистого «корабля» подле будущего места господина или госпожи.

Следом за тем хлебодар ставил на стол солонку, размещал и нарезал хлеб. Стряпчему и хлебодару вменялось в обязанность на глазах друг у друга пробовать хлеб и соль, убеждаясь в том, что их можно безопасно подавать хозяину. Вслед за тем блюда выносили в залу **стольники** (ср. фр. *escuyers de bouche*). Особым почетом пользовалась служба стольника, должного разрезать мясо для своего господина (ср. фр. *escuyer tranchant*). Здесь хитрость состояла в том, чтобы отделить от туши кусок, на который было указано, причем так, чтобы мясо держалось на кости и обязательно было прикрыто сверху кусочком кожи. Для этого требовалось специальное обучение и немалая сноровка, причем в дополнение ко всему вышеперечисленному существовали особые правила разделки говядины, свинины, курицы, гуся или куропатки. Для обучения стольников, разрезающих мясо, выпускались целые трактаты со сложным набором правил, причем несколько опусов подобного типа благополучно сохранились до наших дней.

Кравчие (ср. фр. *échansons*) по первому знаку обедающего подливали в его бокал вино, разводя водой по его желанию. Стольники, подающие фрукты (ср. фр. *fruitiers*), как следует из их наименования, ставили на столы корзинки, блюда и вазочки, наполненные фруктами и ягодами. **Раздатели милостыни** (ср. фр. *aumoiniers*) собирали со стола объедки и остатки всякого рода, которые затем следовало отправлять в богадельни и больницы.

И наконец, особо роскошные блюда (в частности лебедей или павлинов во время пиров) вносила в обеденный покой обязательно молодая и красивая дворянка. Такие же красавицы благородных кровей иногда должны были прислуживать особо высокопоставленным гостям или воинам, покрывшим себя бранной славой, — подобным образом хозяин выражал им особый почет.



Стол. Пьер Сала. «Малая книга любви». Ок. 1515 г.
StoweMS 955-folio 8 г. Британская библиотека, Лондон,
Великобритания

Руководил всей этой армией **старший метрдомель** (ср. фр. *premier maistre d'ostel*). Здесь читателя следует предостеречь от путаницы — **главный метрдомель** (ср. фр. *grand maistre d'ostel*) представлял собой одного из самых сановных лиц двора, ему полагалось заседать в совете и суде своего господина и управлять всем сложным дворцовым хозяйством. Подобная должность

доставалась только самым родовитым из дворян. В самом лучшем случае главный метрдотель появлялся в обеденной зале только во время пиров, держа в руках жезл — символ своего положения — и торжественно сопровождая в залу хозяина и особо почетных гостей.

Что касается старшего метрдотеля — это был его непосредственный подчиненный, на чьи плечи ложилось устройство обеда как такового. Именно старший метрдотель составлял будущее меню, советуясь с хозяином и хозяйкой, а затем передавая их пожелания непосредственно шеф-повару. Он же уведомлял прочих о начале обеда и запускал весь процесс, а также пристально наблюдал и направлял действия прочей столовой obsługi. Под его началом находились простые метрдотели, должны были во время званых обедов препровождать гостей к их местам и также следить за порядком в обеденной зале.

За кулисами всего этого великолепия суеились простые слуги, подносявшие блюда и вина, соответственно, из кухни и кладовой, а также принимавшие из рук стольников грязную посуду, чтобы тут же вымыть ее в чане с горячей водой и вновь пустить в дело. Эти чаны, по всей видимости, располагали в помещениях, соседствующих с обеденной залой. Так, из хорошо известного рассказа о «Бале объятых пламенем» — маскарade, состоявшемся 28 января 1393 года, когда из-за несчастного случая, костюмы нескольких придворных занялись огнем — одному удалось спастись, бросившись именно в такой чан для мытья посуды.

Как было уже сказано, «благородные слуги» исполняли свои обязанности с непокрытой головой в знак почтения, хотя бывало так, что тщеславные представители высшей знати (особенно этим грешили принцы крови) понуждали их преклонять колени перед столом господина или госпожи. Этот обычай оказался живучим и просуществовал в разных формах исполнения до последней четверти XVIII века. Сохранилась даже забавная история, главными героями которой выступили Карл II Английский и его французский гость — рыцарь де Граммон. Король не нашел ничего лучшего, как похвастаться тонкостью своего этикета и количеством коленопреклонений, должных совершаться столовым персоналом, на что находчивый француз не преминул ответить, что принял подобное раболепство за попытки извиниться перед королем за невкусный обед!

Глава 4

Закуски

До нашего времени сохранилась забавная запись, выполненная метрдотелем одного из владетельных домов: *«Фруктов нет, ибо не сезон, молочного нельзя, ибо пост. Вывод: закуски отменяются»*.

Сколь о том можно судить из нашего исторического далека, закуски (фр. *entrées*) не входили в список основных перемен блюд, из которых состоял обед сановной персоны или пир, и по сути своей до конца средневековой эры оставались вспомогательной частью обеда, которая могла (по прихоти хозяина и по возможности) подаваться на стол или же нет. В последнем случае обед начинался сразу с основных блюд и далее разворачивался обыкновенным образом.

Вспомогательность закусок видна также по тому, что в сохранившихся росписях и меню эта часть обеда порой и вовсе не имеет названия, само понятие *entrées*, которым пользуются и поныне, по происхождению достаточно позднее.

Однако, если закуски все же появлялись в начале обеда, их следовало подавать в строгом соответствии с тогдашними теориями в области медицины. Средневековые врачи рассматривали человеческий желудок как некий котелок, переваривавший пищу в буквальном смысле этого слова. Посему, как котелок вполне реальный, его изначально следовало привести в рабочее состояние, постепенно увеличивая градус нагрева, который должен был в идеале сравниться с «жаром» мяса, овощей и круп. Соответственно, обед желательно было начать с блюд «холодных и влажных», которые ко всему прочему полагались медленно усвояемыми, чтобы дать время желудку справиться с ними и подготовиться к следующим переменам блюд.

Посему в качестве закусок рекомендовались фрукты, свежие или печеные (кстати говоря, кое-где во Франции этот обычай соблюдается и поныне). Отметим также, что в те времена привычные нам фрукты еще не слишком далеко отошли от дичков, напоминая их грубой текстурой и резким кислым вкусом. Именно для того, чтобы справиться с этим недостатком, фрукты зачастую пекли, варили в воде или вине, сахаре или меде.



Угощение грушами. Илл. к книге Варфоломея Английского «О свойствах вещей». XV в. Ms. fr. 9410 f.361. Национальная библиотека Франции, Париж

Доброй славой пользовались также острые и пряные травы, должны возбуждать аппетит своим вкусом и запахом. Салатов в нашем понимании Средневековье не знало.

Для того чтобы несколько нейтрализовать «холод и влагу», присущие фруктам, в дополнение к таковым рекомендовались копченая или соленая рыба, соленое сухое печенье или также соленые мягкие пышки. В классическом, так сказать, рецепте для улучшения вкуса этих последних к тесту рекомендовалось добавлять анисовые зерна, однако их можно было дополнить или же заменить нигеллой, ароматными травами и т. д. — в зависимости от желания и фантазии повара. В различных частях страны подобные жано (jeannots) или бретцели (bretzels), имевшие в основе своей воду и муку, могли дополнительно замешиваться на яйцах, сливках, растительном или животном масле. По желанию повара их также можно было ароматизировать розовой или апельсиновой водой и придать им самую прихотливую форму: треугольников, колец, круглых булочек и т. д.

Закуски обязательно следовало запивать вином (по мнению

тогдашних докторов, также увеличивавшим «жар» пищи) — причем доброй славой для того пользовались легкие фруктовые вина, к примеру, испанский гренаш.

Глава 5

Супы

Суп как блюдо является одним из старейших в истории человечества, уступая возрастом разве что жаркому или мясу с овощами, испеченным в горячей золе.

Судя по всему, уже в каменном веке наши далекие предки отдавали должное жидким и полужидким блюдам. Еще не умея изготавливать огнеупорные сосуды из керамики (не говоря уже о металле), они выходили из положения достаточно остроумным способом, причем способ этот и поныне еще не изжил себя среди племен, ведущих образ жизни, мало чем отличающийся от образа жизни далеких пращуров.

Итак, в качестве простейшего сосуда брался желудок крупного животного, который нижней частью своей ставили на землю, а верхнюю прошивали крепкой животной жилой или растительным волокном. Хитрость состояла в том, чтобы оставить наверху широкое отверстие, а по бокам закрепить сию примитивную кастрюлю за эти волокна или жилы на нескольких крепких палках с рогатками на конце. Далее в хорошо промытый желудок наливалась вода, засыпались необходимые ингредиенты и вслед за тем бросались раскаленные на огне камни. Европейские исследователи, которым воочию удалось увидеть этот процесс, уверяли, что двух или трех камней хватало, чтобы приготовить искомое блюдо, правда, получалось оно мутным, с ощутимым запахом гари, и посему вряд ли аппетитным для современного человека. Но, как говорится, на вкус и цвет товарищей нет. У североамериканских индейцев подобный способ приготовления «первого» оставался в ходу как минимум до начала XIX в.

Более сложными в изготовлении были очень плотно сплетенные корзины, щедро обмазанные глиной, в которых будущий суп кипятили все тем же прадедовским способом. И наконец, самым продвинутым вариантом, пришедшим из докерамической, если так можно выразиться, эпохи было подвешивание над огнем шкуры с супом внутри — в частности, Геродот приписывает подобный способ приготовления супа скифским племенам. Сомнительно, что горящая шерсть придавала блюду особенно изысканный вкус и запах, но, опять же, привычные к этому с детства кочевники вряд ли видели в подобном нечто особенное или отталкивающее.

Появление керамики — изначально высушенной, позднее

обожженной в печи — произвело настоящую революцию в кулинарном деле. Теперь горшки можно было смело ставить на огонь, а с появлением металлообработки — в качестве усовершенствованного варианта (сохранявшегося во многом неизменным вплоть до Нового времени — укреплять их на крепкой железной треноге над огнем. И конечно же, богачи могли позволить себе настоящие металлические котлы самых разных размеров и вместимости.

Именно в это время суп приобретает привычный нам вид, становясь прозрачным и наваристым, дополняясь по вкусу хозяйки или повара знатного господина пряностями, ароматными травами и даже медом.

С определенной уверенностью мы можем сказать, что керамику использовали для приготовления супов уже в Древнем Египте. К сожалению, ни папирусы, ни изображения в гробницах не могут с доскональностью ответить на вопрос, какого рода супы любили египтяне. Отрывочные сведения из Библии сохраняют воспоминания о «вареном мясе» в котлах. Геродот в своих сочинениях говорит о египетском чечевичном супе, называя его пищей бедняков, тогда как высшие классы отдавали должное мясным и рыбным супам.

Знатоки Библии, конечно же, вспомнят чечевичную похлебку, за которую недалекий Исаа продал брату право первородства (т. е. наследства); кроме того изобретательные иудеи отправляли в суповые горшки или котлы зерна пшеницы, ржи или ячменя, ароматные травы, овощи, рыбу и, наконец, мясо — как домашнее, так и дикое. У древних евреев суп из бобов, чечевицы или имевший вид жидкой каши полагался блюдом бедноты, в то время как зажиточные классы питали слабость к восточным ароматам, в частности заморскому перцу, и даже подсаливали «первое» — для тех времен это было новое слово в кулинарии. К супу зачастую полагалось подавать своего рода закуску из хлеба и ароматных трав.

Греки уже с древнейших времен отдавали должное супам, которые готовились изначально все тем же примитивным способом — в шкуре, висящей над огнем, или в глубокой яме, заполненной водой, куда закладывались необходимые ингредиенты и раскаленные на огне камни.

Впрочем, сколь о том можно судить, в гомеровскую эпоху греки сумели перерасти этот примитивный этап и вслед за прочими народами перешли на котлы и кухонные горшки, а потом за столом, комфортно расположившись на обеденных ложах, ловко вычерпывали содержимое своей миски с помощью сухой хлебной корки с углублением посередине. Впрочем, в

достаточно скором (историческом) времени на смену тому придут привычные для нас ложки.

Греки, вслед за всеми южными народами питавшие слабость к сильным запахам и вкусам, заправляли свои супы вином, уксусом, ароматными травами, пряностями и даже медом. Что касается основных суповых ингредиентов — они практически не менялись от народа к народу, это были все те же рыба, мясо, зерновые и, наконец, бобы. По свидетельству Аристофана, суп был любимейшим блюдом даже самих богов, т. к. Дионис и Геракл в комедии «Лягушки» с ностальгией вспоминают о супе, который им во время странствий попробовать становится затруднительным.

Плутарх сохранил для нас очень характерную зарисовку о Дионисии — тиране (т. е. правителе) Сицилии, который во что бы то ни стало решил попробовать спартанский *zomos* — черный суп с кровью, одно из важнейших блюд тамошнего воинства. Посему, купив у спартанцев раба, исполнявшего у них ранее обязанности повара, Дионисий приказал ему приготовить искомое блюдо, но с отвращением выплюнул первую же ложку. Раб, присутствовавший во время монаршего обеда, вполне резонно отметил, что насладиться подобной пищей можно, только если вырасти в Спарте.

Римляне, чья кухня складывалась под влиянием этрусков, в те времена полагавшихся избалованными гурманами и обжорами, а также под влиянием классической Греции, можно сказать, довели рецепты древних супов до совершенства и даже более — превратили изначально вполне рациональное блюдо в доведенное до полного абсурда кушанье богачей, хотя изначально римское первое начиналось со вполне рационального бульона на основе моркови и лука-порей (этому последнему рецепту должное отдавал сам Нерон), причем для вкуса бульон могли вслед за греками дополнять рыбным соусом — гарумом, вином или медом.



Приготовление супа. Илл. к книге ИбнБутлана
 «TacuinumSanitatis». NAL 1673fol. 55v.
 Национальнаябиблиотека Франции, Париж

Беднота, мало интересовавшаяся модой, от рождения Вечного города и вплоть до конца античной эры привычно довольствовалась овощными, мясными или рыбными похлебками. В качестве посуды в этом случае использовались сосуда из терракоты, «каменной» глины или свинца, причем римляне, по-видимому, первыми ввели в обиход крышки, позволявшие куда

лучше сохранять запах и вкус готовящегося блюда.

По свидетельству Апиция, автора первой по времени поваренной книги, дожившей до наших дней, любимый римскими богачами куриный суп делался на основе собственно курятины, молотого черного перца, винного сусли и наваристого бульона.

Супы дополнялись пончиками, но под этим словом подразумевалось вовсе не то, к чему мы привыкли. Чтобы приготовить таковые, Апиций советует повару смешать мелко порубленное мясо фазана с жиром, поперчить, сбрызнуть вином, вылепить шарики и затем окунуть их в кипящую воду.

Еще один рецепт супа включал в себя основу из оливкового масла, бульона, вина, зеленого порея, мелкой рыбы, мясного фарша, почек каплуна, свинины, молотого перца, любистока, зеленого кориандра и, наконец, меда.

Для изготовления сладкого *minutal'a* рекомендовалось заполнить готовым супом дыню или тыкву... короче говоря, для многочисленных рецептов Апиция понадобилась бы книга, но все они были исключительно сложны, дорогостоящи и предназначались исключительно для пресыщенного высшего сословия.

Что касается солдат и крестьян, им приходилось довольствоваться ячменным супом или кашей. Вслед за греками обитатели античного Лация выпивали супы или вымакивали их с помощью хлебных корок, вылавливая куски мяса и овощей с помощью собственных пальцев. Впрочем, многочисленные ложки, найденные во время раскопок, дают возможность предположить, что ими также умели пользоваться, и делали это достаточно охотно.

Видимо, также из Рима произошло поре (*porré*) или порри (*porry*) — это старинное блюдо никоим образом не напоминало современное пюре, но представляло собой густое рагу из овощей и трав, в которое иногда добавлялись для сытности и дополнительного вкуса хлеб, лук или травы.

С падением Вечного города его кухня благополучно перекочевала на столы византийских богачей и варварских королей Западной Европы, которые, как мы уже успели в том убедиться, с приязнью относились к наследию Рима.

Из описаний античных авторов нам известно, что галлы весьма охотно употребляли в пищу вареное мясо и вряд ли оставшуюся после варки жидкость выливали на землю. Григорий Турский (VI в. н. э.), посетивший короля Хильперика, упоминает, что на стол были выставлены супы с овощами, салом и даже заправкой из каши. Южане предпочитали видеть на своем столе супы с миндалем и оливковым маслом. Любопытно, что Бертран

дю Геклен, один из самых прославленных военачальников Столетней войны, отправляясь в один из боев, подкрепился тремя тарелками супа на винной основе «в честь трех ипостасей св. Троицы».

По разным подсчетам, Средневековые знали около 50 разновидностей супов на основе воды (иногда с добавлением вина), разваренных пшеничных зерен, риса или бобов, неизменных ароматных трав или пряностей, а также рыбы или мяса. По сути дела, в кастрюлю шло все, что росло или водилось в конкретном регионе — дикая или домашняя птица, рыба, устрицы и даже китовое мясо. Кроме того Средневековые знали супы из капусты, репы, тыквы, лука, сыра, да собственно, из любых ингредиентов, которыми в конкретный момент могли располагать повар или повариха. Доброй славой пользовались супы с пшеном и мукой, с молоком, с мясом и овощами.

Впрочем, стоит отметить, что под именем *brouet* или *pottage*, как в те времена именовались супы, далеко не всегда имелось в виду привычное нам первое — точно таким же образом могло обозначаться любое вареное или тушеное в соусе блюдо. Что еще любопытней, само слово *soupe* (так оно выглядело в среднефранцузском языке) обозначало не саму жидкость, но куски хлеба, которыми полагалось ее вымачивать. Современное значение придет несколько позднее.

Супы отличались исключительным разнообразием. Так, например, на уже упоминавшемся пиру у аббата Ланьи в качестве первой перемены подавался салемин — двойная уха из дорогой рыбы, а также соленая сельдь, загодя вымоченная в воде с гарниром из овощей и трав. В качестве приправ к супам полагался миндаль, имбирь, восточная гвоздика и, наконец, драже. Из других документов того времени мы знаем такие «супы», как: тушеное рагу из свинины с белым виноградом, курица с пряностями и густой подливкой из миндаля, «белый» суп с курятиной и рисом и т. д. Надо сказать, что, вслед за античными поварами, к супам зачастую готовили всякого рода пончики или колобки, а также всевозможные приправы — миндаль, зелень и, наконец, драже. Один из таких рецептов — хлеб для обмакивания, т. е. собственно *souppes*, и не простой, а пиршественный, мы приведем в конце этого раздела.

Осень Средневековья кроме супов «обыкновенных без пряного вкуса» имела в своем арсенале исключительно дорогие, пиршественные разновидности, которые было принято подавать к столу сразу в большом количестве, позволяя знатному гостю самому выбирать, что ему более приходится по вкусу. К числу таковых относится, к примеру, суп из каплуна, пользовавшийся

столь большой популярностью, что его упоминает множество кулинарных книг того времени, суп с телятиной и травами, густой суп с зайчатинной и т. д.

Анонимный автор «Парижского домоводства», посвятивший супам объемистый раздел своего сочинения, делит их на два основных класса: супы светлые и супы густые, причем и те и другие могли быть по желанию повара «пряными» — т. е. на выходе получались супы светлые, супы светлые пряные, густые и густые пряные.

Что касается светлых супов, как несложно догадаться, они изготовлялись на воде (иногда с добавлением вина или уксуса) и могли подаваться горячими или холодными. В качестве иллюстрации приведем характерный рецепт «Парижского домоводства» — луковый суп:

«[...] Следует отварить горох, и до таковой же степени отварить лук, в другом горшке отварить в кипящей воде жир, и когда все сварится, поджарить лук, и половину его добавить в горох, другую же — в бульон, и таковым бульоном из жира залить горох, и далее все подсолить».

Густой суп для нас напомнил бы скорее мясное или рыбное рагу, где большое количество заправки превалирует над скромным количеством бульона или соуса. Кроме того, на первое зачастую подавалось любимое в Средневековье поре — овощное рагу. Один из подобных рецептов мы также сейчас приведем:

«Курица с тмином («Парижское домоводство») Отварите куски [курятины] в воде, добавив к тому немного вина, засим поджарьте их с салом, а далее возьмите немного хлеба и вымочите таковой в вашем же бульоне, и к таковому [хлебу] также добавьте имбирь и тмин, залитые вержюсом, засим же [хлеб с травами] разомните в ступке, и смешайте с мясным или же куриным бульоном, каковой следует затем подкрасить шафраном, или же яичным желтком, пропущенным через сито, после чего все сказанное (т. е. хлеб с травами и бульоном. — Прим. переводчика) добавьте к супу, когда таковой будет снят с огня»..

И наконец, обещанный «золотистый soupre» — гренки для бульона. Советует королевский повар Гильом Тирель:

«Поджарьте кусочки хлеба и вымочите таковые в

крепком мясном бульоне, к нему также следует добавить сахар, белое вино, яичные желтки и розовую воду. Когда таковые [хлебные кусочки] в достаточной мере размокнут, их следует поджарить, и вновь вымочить в розовой воде, и также возможно присыпать сахаром и шафраном».

Глава 6

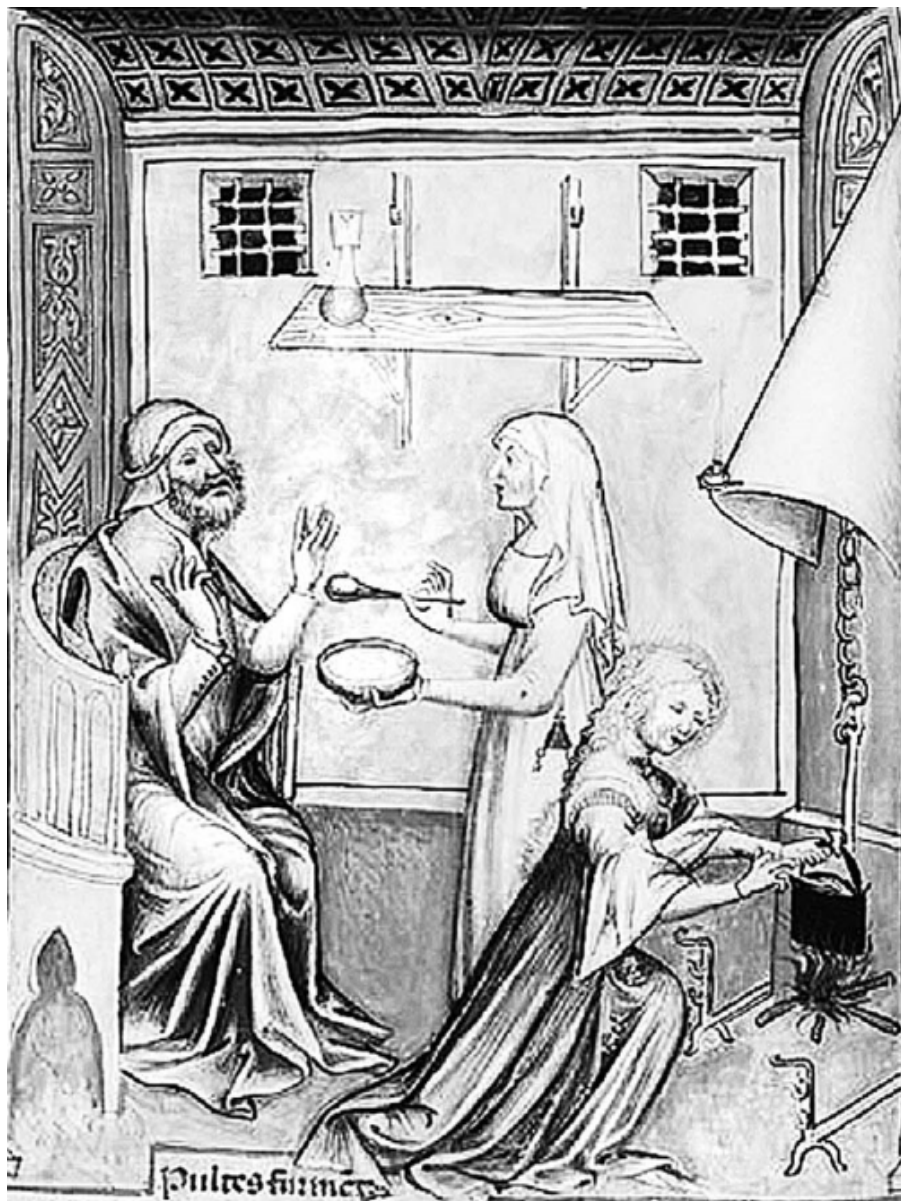
Вторые блюда

Второе блюдо, равно пиршественное или повседневное, носило в средневековом французском языке имя *rôts*, которое можно перевести как жаркое. Перевод, конечно же, не совсем точный, т. к. по-французски слово стоит во множественном числе. Вторым блюдом для всех классов общества в те далекие от нас времена обязательно было мясо (в постные дни, конечно же, заменявшееся рыбой).

Мяса в Средневековье, надо сказать, ели куда больше, чем в последующие века, и если в Новое время французский крестьянин видел его исключительно по большим праздникам, для его предка мясо было вполне рутинным каждодневным блюдом. Эта тенденция особенно усилилась, когда после губительной эпидемии «черной смерти» — второй в истории пандемии чумы, буквально выкосившей население Старого Света, — множество полей по причине отсутствия рабочих рук вынужденно были превращены в пастбища.

Вплоть до начала нынешнего века в науке царило убеждение, что важнейшим видом мяса в Средневековье полагалась свинина, однако масштабные раскопки средневекового Парижа в начале 2000-х годов открыли такие огромные залежи говяжьих костей, что прежние взгляды, похоже, придется пересмотреть.

Конечно же, мясо на столах аристократов и простолюдинов было очень и очень разным. Если первые предпочитали для себя высокопрестижную дичину, птицу, а также дорогую баранину, и кроме того более нежное мясо телят или молочных поросят, простонародье вынуждено было волей-неволей довольствоваться грубым мясом старых изработанных быков и коров, а также козлятиной или свиной, причем за невозможностью добывать изо дня в день свежее мясо таковое позволяли себе в большинстве случаев лишь в течение нескольких дней после забоя, вслед за чем довольствоваться приходилось солониной, копченым окороком, а в самом худшем случае — мясом, высушенным на солнце.



Каша. Илл. к книге Ибн Бутлана «*Tacuinum Sanitatis*». NAL 1673, fol. 50 v. Национальная библиотека Франции, Париж

Кроме того, экономии ради «простонародное» мясо всегда попадало на стол вареным. Попросту говоря, второе блюдо являлось «густой» частью каждодневного супа. В качестве «первого» жидкость вымачивали хлебом, а то, что оставалось на дне котла, и представляло собой «второе». Вместе с мясом и салом это были также овощи, крупы и ароматные травы, а в постные дни — практически неизменная сушеная или соленая

сельдь. Определенное разнообразие вносили праздники, когда на столах оказывалась птица, в обыкновенные дни предназначавшаяся исключительно для рожениц или больных.

Питание разнообразила мелкая дичь, добывавшаяся в ближайшем лесу, а для жителей морских или речных побережий — также рыба, раки и моллюски.

В богатых домах мясо подавалось обыкновенно на блюде с густой подливой, куда его собственно и следовало макать. В отличие от крестьянского дома, аристократическая подача требовала на второе обязательно мяса, жаренного на сковороде, на вертеле или на решетке, тушеного или печеного. Гарниров в нашем понимании Средневековье не знало, зато всегда рядом с мясным блюдом обреталось поре — овощное рагу, которым можно было заедать собственно мясо, и также любимые всеми классами общества каши; другое дело, что крестьянские каши были довольно грубыми и простыми, изготовлявшимися, как правило, из пшеничных зерен, а вот аристократия могла себе позволить кашу из риса, обязательно подкрашенную шафраном в золотисто-оранжевый цвет.

Столь же доброй славой у всех слоев общества пользовались разнообразные омлеты и прочие блюда из яиц, разрешенные даже монахам. И наконец, существовали всевозможные пироги, от огромным «пармских», весивших по десять и более килограммов, до скромных пирожков, которые свободно помещались на ладони.

Французские пироги, как правило, имели круглую форму, напоминая собой невысокие цилиндры с характерными защипками по всему периметру, там, где верхняя корочка соединялась с нижней. В отличие от российских, делались они чаще всего из песочного теста и посему были рассыпчатыми и легко ломались руками. Существовали пироги закрытые или полуоткрытые (фр. *tourtes*) — в этом случае верхняя корочка имела в центре круглое отверстие или порой и вовсе заменялась подобием решетки через которую выглядывала начинка. Пироги открытые (фр. *tartes*) вовсе не имели верхней корочки, и начинка оказывалась на всеобщем обозрении. Пироги для простолюдинов были чаще всего праздничным блюдом, т. к. для их изготовления приходилось прибегать к услугам пекарей или платить пошлину за использование баналитетной печи. Как было уже сказано, порой находились умелые хозяйки, могущие запечь пирог в камине, между двух плотно соединенных между собой глиняных мисок, однако подобная практика, сколь о том можно судить, большого распространения не получила.



Мясо на столе. Илл. к книге Петра Кресценций «О выгодах сельского хозяйства». Ок. 1378–1380 гг. MSRoyal 14 E VI, f. 305 v. Британская библиотека, Лондон, Великобритания

На кухнях королей, герцогов или графов, если речь шла о пирогах, к печи становился сам шеф-повар, это было делом в высшей степени ответственным, т. к. пирог — в особенности пиршественный — зачастую полагался показателем богатства и престижа того или иного владетельного дома. Пироги были

мясными, рыбными (причем эти последние разделялись на постные, которые запекались на растительном масле, и скоромные — с добавкой мяса или сала), овощные и фруктовые. Короче говоря, чем богаче был тот или иной дом, тем больший выбор блюд полагался на второе и хозяевам и гостям. Приведем в качестве примера несколько будничных меню, сохранившихся до нашего времени в записях поваров и метрдотелей.

Так, мэтр Шикар в своей поваренной книге называет в качестве второго блюда для одного из обедов герцога Савойского немецкое рагу и в качестве сопровождения к нему свежий лук-порей.

Немецкое рагу, надо сказать, было достаточно сложным и дорогим блюдом, оно включало в себя говядину, телятину, свинину и курицу, которые следовало тушить на медленном огне с говяжьим бульоном, разбавленным молочком из миндаля с уксусом, имбирем, мускатным орехом, длинным перцем, малагеттой и имбирем.

«Парижское домоводство», принадлежащее перу весьма зажиточного купца, предлагает на второе в качестве праздничного блюда т. н. якобинский пирог — закрытый пирог из песочного теста с начинкой из угрей и вареных раков, а также мягкого сыра с имбирем, причем уже готовое блюдо требовалось подкрасить золотистым шафраном.

Английская поваренная книга «The form of cury» («О способах приготовления пищи») в качестве второго блюда для постного дня называет рагу из лосося и т. н. chebolace — подобие рагу из трав (петрушки, тимьяна, чабера, шалфея и мяты), которые следует сварить в крепком курином бульоне, используя в качестве связующего элемента яичный желток.

И наконец, неизменный Тальеван рекомендует для королевского стола жареного каплуна под соусом додин (соус на основе сока, выделившегося во время жарки, с добавлением вина, вербюса или уксуса и, наконец, молочных сливок).

Глава 7

Десерты

Сладкий вкус Средневековья

Мальтоза

Мальтоза, или ячменный сахар, представляет собой побочный продукт пивоварения. Для того чтобы получить насыщенный сладкий вкус, сильно разбавленный раствор, который получается после предварительной обработки пивного сырья, следует уварить, уменьшив его объем приблизительно в десять раз. В этом случае в кастрюле или горшке останется густой золотисто-коричневый сироп, напоминающий своим видом патоку. На основе мальтозы можно изготавливать конфеты, леденцы и даже собственно сахар золотисто-коричневого оттенка. Однако, если мальтоза и получила во Франции сколь-нибудь широкое распространение, она была и оставалась единственно пищей исключительно деревенской, и посему нам известно о ней только по отрывочным и не слишком ясным упоминаниям, так что не только распространение ячменного сахара во Франции, но и сам факт его использования все еще остается под вопросом и требует дополнительных исследований.

Мед

Один из рисунков в т. н. Паучьей пещере в Испании (ок. 6 тыс. лет до н. э.) показывает человека с глубоким сосудом в руках, который по лестнице поднимается к дуплу с дикими пчелами. Что еще любопытней, останки в захоронениях архантропов (*Homo Erectus*), обнаруженные на стоянке Куи Фор в Кении и отстоящие от нас на 1,6 миллиона лет, показали наличие в костях подозрительно высокого содержания витамина А, что, по мнению антропологов, может свидетельствовать, что наши далекие предки от души лакомились диким медом.

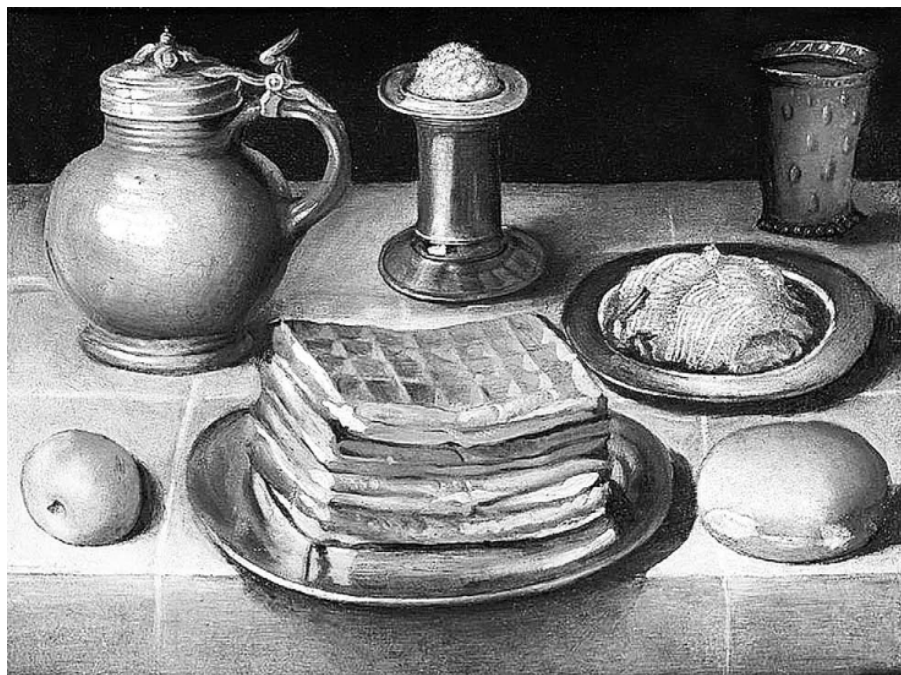


Улей. Илл. к Книге простейших лекарственных средств. Вторая половина XV в. Français 9137, fol. 156. Национальная библиотека Франции, Париж

В течение долгих столетий основным способом добывания дикого меда оставалось бортничество — разорение гнезд диких пчел и ос, которое, кстати говоря, и до нынешних времен практикуется у народов, ведущих традиционный образ жизни. Подобное ремесло было весьма небезопасным, однако приносило, судя по всему, очень неплохие дивиденды. Секреты бортничества передавались из поколения в поколение так же, как и сведения о расположении гнезд. Очень важным навыком было отнять у

насекомых лишь часть их добычи — не обделив себя и в то же время не оставив пчелиную семью без пропитания, так, чтобы в следующий раз добыча вновь оказывалась в пределах досягаемости.

В этом случае, как и во многих других, связанных с очень древним периодом времени, донине в точности невозможно сказать, где и когда были впервые одомашнены пчелы и каким образом бортничество превратилось в полноценное приусадебное пчеловодство. С высокой долей вероятности можно предположить, что это случилось во многих местах, причем основу подобному процессу положили сами насекомые. Речь идет о т. н. самоодомашнивании, а попросту говоря, о том, что пчелы по каким-то своим соображениям однажды выбирали для себя место возле человеческого селения, и местный люд, конечно же, этот факт спешил обратить в свою пользу.



Георг Флегель. «Натюрморт с вафлями». Ок. 1648 г. Холст, масло. Частная коллекция

Полагается, что одной из первых стран, где в ход пошли искусственно изготовленные ульи, был Египет, причем цилиндрические домики для пчел делались из нильского ила и располагались в местах, удобных и для насекомых, и для их хозяев. Известно, что египтяне различали сорта меда в зависимости от его качества и внешнего вида, и также, что в этой

стране существовали и даже процветали медовые рынки. Сколь о том можно судить, пчеловодство существовало в нильской долине уже за 1500 лет до н. э., причем для местных крестьян был введен особый медовый налог в пользу храмов и самого фараона.

О медовой культуре Индии упоминает Ригведа — одна из древнейших священных книг индуизма, где мед назван в качестве одной из составляющих жертвы богам. Полагается, что новый толчок местному пчеловодству дал собственной персоной Александр Македонский, вместе с которым Индия сумела познакомиться со многими достижениями античных греков. В Китае пчеловодство получило широчайшее распространение во времена царствования династии Хань, причем в этой стране мед был не только лакомством, но и важным составляющим лекарственных средств, как о том свидетельствует анонимный трактат «О восстановлении здоровья», относящийся к этим временам.

Мед высоко ценили гомеровские и классические греки, в нем понимали толк этруски — древнейшее население Апеннинского полуострова — и, наконец, римляне, кроме собственно италийского, ввозившие в свою страну греческий и малоазиатский мед, ценившийся куда выше местного. Сохранился любопытный документ, свидетельствующий о том, что некие братья Веянии в своей латифундии в Испании ради нужд собственного пчельника разбили целый сад, засеяв его тимьяном и «золотым дождем», причем их ежегодный доход от продажи меда равнялся 15 тыс. евро на современные деньги.

В средневековой Франции пчеловодство также получило широчайшее распространение. Нам известно, что ульи в те времена плелись из соломы и могли иметь съемную крышку или представлять собой единый цилиндр, который легко было поднять рукой. Улей ставился на стол или некую высокую подставку. Для того, чтобы пчелиная семья заняла свой новый дом, в него изначально помещали матку с небольшим количеством личинок, после чего, плотно защитив от укусов лицо и руки, принимались мерно ударять колотушкой в обтянутый кожей тимпан, подобным образом привлекая пчел к новому месту обитания. Этот любопытный обряд нашел свое отражение на нескольких сохранившихся миниатюрах, в частности, одна из них, представляющая собой иллюстрацию к «Буколикам» Вергилия и сейчас хранится в муниципальной библиотеке г. Лиона.

О ценности меда говорит уже то, что за разорение чужой пасеки назначался самый высокий штраф, не уступающий денежной пене за кражу откормленного быка! Впрочем, кроме

людей, настоящим бичом для средневекового пчеловодства были медведи. На миниатюрах того времени мы встречаем порой характерные сцены, где бурые разбойники, повалив на землю ульи, лакомятся их содержимым.

Медовая торговля процветала с начала и до конца Средневекового тысячелетия, почуяв выгоду, феодальные господа из раза в раз принялись облагать своих крестьян «медовым» налогом, понуждая тех содержать пчельники, причем львиная доля из ежегодной добычи меда, конечно же, отправлялась в господский замок.

Что касается применения меда, как было уже сказано, он с древнейших пор воспринимался как лекарство, средство для консервации и, наконец, сладость, которой лакомились и в хижинах, и во дворцах. Уже в древнем Египте за 1400 лет до н. э. стали изготавливать подобие треугольных пирожных с медом и финиками, а также разнообразные фигурки из медового теста, опять же, представлявшие собой изысканный десерт. В Греции своими пирожными из сыра и меда, сотовым медом и наконец, медовым вином особенно славились Афины. Что касается средневековой Франции, до нашего времени сохранился рецепт кисло-сладкой свинины, запеченной в меду, который приводит в своей поваренной книге Тальеван, кроме того, мед был обязательной составляющей десертов — его подавали с вафлями, лепешками, блинчиками и, наконец, на медовой основе готовился один из видов драже — изысканнейшего десерта Средних веков, о котором более подробно будет рассказано ниже.

Сахар

Сахар был «пряностью» — безумно дорогой в раннем Средневековье, однако медленно и неуклонно цена его падала, пока наконец белая и очень вредная для фигуры сладость не превратилась в привычную для нас добавку к чаю, кофе и всякого рода десертам, которую любой желающий может купить в супермаркете на углу.

Но обо всем по порядку. Культивирование сахарного тростника началось около 3 тыс. лет назад в Новой Гвинее, однако сахар в том виде, каком мы знаем его сейчас, появился в Индии. Само это слово безусловно восходит к санскритскому *sarkara*. По всей видимости, коричневый тростниковый сахар впервые сумели открыть для себя жители северной Индии, той ее части, что в современности известна под именем Бенгалии. Эта земля в древности именовалась Сахарной — Gur, так как местные жители одними из первых принаровились вываривать сок

сахарного тростника до тех пор, пока на дне котла не скапливался густой и тягучий осадок, который можно было разлить по формам и получить конусовидные «сахарные головы», отправлявшиеся затем к конечному покупателю. Бенгальцам же принадлежит пальма первенства в производстве первых конфет — на молочной основе.



Торговец сахаром. Илл. к книге Ибн-Бутлана
«TasuīnumSanitatis» Latin 9333, fol. 89.
Национальная библиотека Франции, Париж

Древнейший сахар был скорее не белым, а коричневатым, однако по сравнению с медом он имел весьма серьезное преимущество: готовое блюдо не меняло цвета и не приобретало

специфического привкуса, чего в случае с медом совершенно невозможно избежать.

От бенгальцев умение выращивать сахарный тростник и выпаривать собственно сахар переняли китайцы, известно, что в VII в. н. э. император Тай Хун специально послал людей в Индию для того, чтобы научиться этому ремеслу. Около 260 г. до н. э. сахар занял прочное место среди экзотических товаров, которыми Индия снабжала своих дальних и ближних соседей, покада наконец через посредство персидских купцов сахар достиг Европы. Однако из-за огромных расстояний и сложностей доставки цены на него достигали умопомрачительных высот, так что «мед без пчел» в Риме изначально употреблялся как лекарственное средство, должное укреплять организм или же излечивать болезни дыхательных путей.

По аналогии с корицей и перцем, о которых у нас шла речь выше, несложно будет проследить путь сахарных конусов от Индии до Вечного города. На кораблях через Индийский океан, затем на верблюдах через засушливый Аравийский полуостров и снова на кораблях через Средиземное море — через штормы, пиратские ловушки, песчаные вихри... из пяти корабельных грузов даже при самой фантастической удаче только один имел шанс достигнуть конечной цели, путешествие продолжалось до трех лет — но полученная прибыль с лихвой покрывала все потери и приносила купцам столь жирный барыш, что они вновь и вновь готовы были подвергнуть себя риску. Плиний Старший, имевший о сем экзотическом товаре достаточно полное представление, писал в своей знаменитой энциклопедии, что сахар *«есть мед, что собирается в тростниках, белый словно камедь, крошащийся на зубах, самые крупные куски коего размером своим сходны с ядрами фундука»*.

Уже в имперское время римляне в достаточной мере открыли для себя вкус сахарных десертов, остававшихся, впрочем, исключительно прерогативой самых роскошных пиров. Мода на таковые вскорости распространилась и на грекоязычный мир, через поздний Рим и Византию с тростниковым сахаром познакомилась также средневековая Европа. Обычно предполагают, что пристрастие к нему появляется во времена Крестовых походов, когда европейцы 1095–1096 гг. в Палестине получили возможность в полной мере ознакомиться с «сахарной» арабской кухней и даже попробовать на вкус молодые побеги тростника, как-то раз сумевшие избавить крестоносные войска от голодных мук.

Вероятно, именно со времен Крестовых походов сахар превращается из «лекарства» и экзотической диковинки в

полноценный ингредиент для изготовления дорогих и престижных десертов. Сами количества, в которых сахар закупался аристократами, даже сейчас поражают воображение — расчетные книги великого камергера при дворе Эдуарда I Английского говорят о закупках партий из 1287 и 667 фунтов сахара (что соответствует приблизительно 583 и 302,5 кг). В счетных книгах дурхамских монахов (Англия) сахар именовался «Marokkes» и «Babilon» (т. е. «марокканским» или «вавилонским»), в расчетных книгах графа Дерби сахар получает имя «Candy» (сохранившееся вплоть до современности в качестве обозначения конфет — Джеймс Уолвин, специально занимавшийся этим вопросом, достаточно смело выводит это имя из старинного наименования острова Крит), поваренные книги других европейских дворов именуют его «Сурге», и наконец, «Alysaunder» (т. е. «кипрским» и «александрийским»). Кроме привычного для нас сахара, книги английского королевского двора перечисляют несколько менее понятные для нас разновидности: «фиалковый» (300 фунтов) и «розовый» сахар (1900 фунтов). Предположительно, речь идет о сахаре, размолотом между жерновами или растолченном в ступке и смешанном с измельченными лепестками соответствующих цветов или сиропом, соответственно фиалковым или розовым. Опять же, предположительно, «цветочные» разновидности использовались в качестве лекарств.

Впрочем, в отличие от китайцев, более чем ревниво охранявших свои коммерческие секреты — будь то производство шелка, бумаги или чего-либо еще, индийцы не смогли или не пожелали удержать в секрете технологию выращивания сахарного тростника и производства конечного продукта. Посему медленно, но верно сахарные плантации распространились на Ближний Восток, Северную Африку, Средиземноморье, покуда к началу XV века не появились в Италии, Испании, Египте, Сирии, Иордании, и также — предположительно — в Занзибаре и Эфиопии. Во времена Осени Средневековья сахар — по-прежнему престижный ингредиент для многих блюд, но уже не запредельно дорогой и вполне доступный богатому аристократу или даже купцу. Строго говоря, «сахарный бум» как таковой охватит французскую кухню в начале Нового времени, в период, о котором рассказывает эта книга, мы увидим только его неторопливое начало.



Илл. к «Книге о завоеваниях Александра». Ms. 456, fol. 86.
Малый дворец, Париж, Франция

Нам известно, что сахар попадал в Европу через посредство венецианских и генуэзских негоциантов, в свою очередь закупавших его у мусульманских коллег. Важнейшими перевалочными пунктами для торговли сахаром вплоть до конца средневековой эры оставались купеческие города Амстердам, Роттердам и Кале, откуда экзотический товар уже отправлялся к конечным потребителям.

Впрочем, сахар был не только средством придать сладкий вкус тому или иному десерту, но и возможностью соорудить на том или ином вельможном столе завораживающее зрелище, способное поразить многочисленных гостей. Так, в 1040 году, по сообщению путешественников, египетский султан распорядился изготовить огромное дерево из 73 тонн чистого сахара, в 1412 году новый правитель пожелал повторить этот подвиг, только вместо дерева из сахара следовало соорудить не менее огромную мечеть... так что знаменитая история с шоколадным дворцом из памятного всем фильма «Чарли и шоколадная фабрика», увы, никак не может претендовать на оригинальность.

Западные правители не уступали восточным — на столы подавались целые букеты из засахаренных фиалок и роз, не довольствуясь этим, Филипп Бургундский приказал соорудить из

сахара и марципана «сладкое герцогство», занявшее целую анфиладу столов в пиршественном покое. Сладкое герцогство, конечно же, в уменьшенном масштабе изображало владения искомого властелина — города и села с людьми, занятыми обыденной работой, монастыри и церкви с колоколами, леса с деревьями и кустами, густо покрытыми сахарной листвой, а также зверями и птицами и, наконец, крепости с сахарными пушками и часовыми. Впрочем, отвлечемся от столь экзотических материй, которые все же оставались редкостью и капризом представителей высших классов, и перейдем собственно к десертам, имена и рецепты которых сохранились до нашего времени.

Десерты Средневековья

Любопытно, что множество их разновидностей и также имен стало нам известно благодаря одной женщине — королеве Изабелле Баварской, супруге безумного Карла VI. Баварка, выросшая при полунищем герцогском дворе, питала настоящее пристрастие к сладостям, так что в каждом из ее многочисленных покоев обязана была обретаться вазочка с десертами, из которой королева могла щедро зачерпывать содержимое в любой час дня или ночи. Неудивительно, что подобные пристрастия не довели до добра: чем старше становилась королева, тем больше она раздавалась в боках, к старости окончательно превратившись в бесформенную и неповоротливую квашню, почти не способную передвигаться без посторонней помощи. Без сомнения, определенную вину в случившемся сыграли многочисленные роды, но и пристрастие к сладостям также нельзя было сбрасывать со счетов.

Итак, благодаря расчетным книгам двора Ее Величества мы имеем возможность заглянуть в одну из подобных вазочек и самолично узнать о вкусах коронованной сладкоежки.

Во-первых, Изабо души не чаяла в т. н. **королевском печенье**, или «королевской выпечке» — *pâte du roi*. Точный рецепт, к сожалению, не сохранился, но в современности под сходным названием известна разновидность нежного бисквита на основе дрожжевого или песочного теста в форме кекса или калача, которую обязательно подают на стол во время праздника Богоявления.

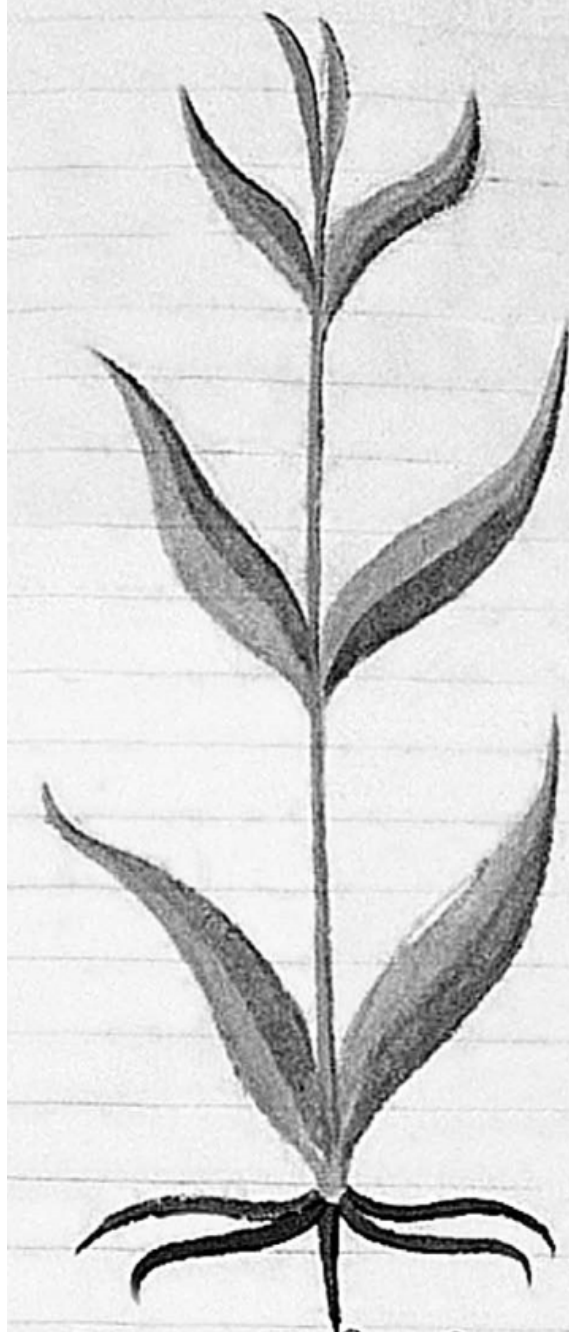
Еще одним деликатесом на столе Изабо выступали прозрачные, коричневатого цвета сахарные леденцы с золотыми крупинками, носившие латинское наименование «**ладоней Христовых**» (*manu Christi*).

Любила она и головки **леденцового сахара**, которые и сейчас в некоторых регионах страны продаются в качестве лакомства. Надо сказать, что рецепт для получения этой сладости не изменился с тех самых времен: в горячий перенасыщенный сахарный сироп спускают крепкие нити, на которых собственно и растут кристаллы — процесс, сходный с тем, как в нашем собственном детстве мы имели обыкновение выращивать соляные «бусы».

Кроме того, любимой сладостью королевы-сладкоежки был и сам **тростниковый сахар**, распиленный на удобные небольшие кусочки. Для придания подобному лакомству еще более изысканного вида и вкуса его подкрашивали в ярко-алый или темно-розовый цвет с помощью вина, земляничного или вишневого сока, золотистый — с помощью не менее драгоценного, чем сахар, шафрана, а также (предположительно) бывал сахар с корицей или восточной гвоздикой.

Кроме того, королева обожала **цукаты** из лимона или померанца, чей резкий горьковатый вкус отлично сочетался с приторной сладостью тростникового сахара.

И конечно же, Изабелла не обходила своим вниманием **драже** это лакомство смело можно было назвать королем тогдашних сладостей. Легенда рассказывает, что драже было придумано случайным образом еще в римскую эпоху. Якобы некий богач, обожавший макать в мед ядра миндаля, случайно утопил несколько штук в объемистом кувшине и вспомнил о случившемся только тогда, когда из старого, давно засахарившегося меда не были извлечены искомые ядра, покрывшиеся плотной сладкой корочкой. Открытие пришлось по вкусу избалованной римской знати, и вслед за тем столь же благополучно перекочевало на средневековые столы.



usy comme les choses q
ont autres estrangiers

Сахарный тростник. Илл. к «Книге простейших лекарственных средств». Вторая половина XV в. Fr. 9137, fol. 317v. Национальная библиотека Франции, Париж

Сколь о том можно судить, изначально драже изготавливались на медовой основе, и лишь после того, когда сахар перестал быть чем-то недосыгаемым и головокружительно дорогим, стали делаться уже на основе сахарного сиропа. Вполне возможно (хотя точных сведений нет), что интерес к драже подхлестнули опять же Крестовые походы, т. к. в современной Турции и прилегающих странах до сих пор вполне в ходу остается рецепт, именуемый «фруктами к кофе». Состоит он в том, что сушеные фрукты (изюм, абрикосы, чернослив и т. д.) или же орехи вываривают в перенасыщенном сахарном сиропе, а затем медленно подвяливают на огне, покуда на их поверхности не выступают кристаллы чистого сахара.

Драже в средневековой Франции пользовались сногшибательным успехом и практически не сходили со столов аристократии и зажиточных слоев населения. Вываренные в сахаре или меду кислые яблоки (фр. *pommes dragées*) подавали на стол в качестве закуски, а собственно драже представляли собой дежурную часть десерта, которую можно было подать вместе с фруктами, компотами, сладкими винами или просто так. Драже чаще всего бывали белыми или ярко-алыми, хотя иногда упоминаются их золотистые или коричневатые разновидности. Сколь можно о том судить, полировать драже в те времена уже умели (вопрос был только в качестве подобной полировки), т. к. все те же расчетные книги королевы Изабо говорят о драже «гладких» или покрытых «жемчужным сахаром», — крепкими и твердыми кристаллами, торчащими в разные стороны.



Фруктовый десерт — айва. Илл. к Часослову Антонинов. XV в. BM — ms. 0084. Муниципальная библиотека Клермон-Ферран, Франция

Опять же, расчетные книги Изабеллы Баварской дают нам представление, на основе чего изготовлялись драже — это были, как правило, орехи — сосновые или грецкие, анисовые семена или кориандр. Кроме обыкновенных, умельцы того времени отлично изготавливали также «лечебные» драже — по видимому, в этом случае к сиропу добавлялись отвары или настои целебных трав. Подобные драже именовались также домашними пряностями (фр. *épices maison*) и, как вы понимаете, оставались прерогативой единственно богатых домов.

Для едоков пониже рангом, не могущих позволить себе подобной роскоши, десертом полагались **вафли с медом** или ячменным сахаром, сладкие и пышные **блинчики**, пресные **лепешки** все с тем же медом, **мягкий заварной крем** на молочной основе с яйцом (фр. *flan*), **сладкие пирожки с фруктами**, **слоеные дариоли** (фр. *darioles*) — **пончики** из теста, щедро сдобренного маслом и яйцом с начинкой из сыра, **круглые воздушные пирожные** с кремовой начинкой, известные под именем *petits-choux*, и, наконец, **конфитюры** на фруктовой или ягодной основе. Каждый регион имел собственные рецепты

изготовления конфитюров, но особой славой пользовался кондуаньяк на айвовой основе, а также конфитюр из крыжовника — излюбленное лакомство герцогства Бар (кстати сказать, бывшего также родиной знаменитой Жанны д'Арк), и кроме того небольшие **пирожные** с орехами или миндалем, а также **заварное печенье**, **марципан** и «белое кушанье» — **бланманже** (фр. blancmangé) — желе на основе коровьего или миндального молока с рисовой мукой и розовой или апельсиновой водой. Умелые повара могли придавать бланманже самые причудливые формы, служившие украшением пиршественного стола. И конечно же, на стол подавались сладкие фрукты по сезону — свежие, печеные или вываренные в меду. Кроме того, десерт обязательно дополнялся **сладкими винами** (мальвазией, гренашем, а для тех, кто не мог позволить себе подобного, — в ход шли более дешевые местные вина, обязательно ароматизированные).

Глава 8

Напитки

Безалкогольные напитки

Конечно же, разговор о напитках как таковых стоит начинать с простой **воды**. Очередной миф о том, что-де в Средневековье все, кто имел к тому хотя бы малейшую возможность, отказывались пить воду — грязную и отравленную городскими помоями, — в очередной раз должен доказать всем, кто желает слушать, какой мерзкой, зловредной и дремучей была средневековая эра. И, как то обычно бывает, этот миф не имеет под собой ни малейшего фактического основания.

Грязной в определенной мере можно было назвать речную воду, т. к. в реках купали животных, стирали белье, здесь же красильщики и кожевенники полоскали свой товар, пропитанный всей таблицей Менделеева, — впрочем, и в этом случае «непригодность» воды была достаточно относительной, т. к. все вышеперечисленное отнюдь не мешало рекам кишеть всевозможной рыбой, а скотине, которую зачастую поили из тех же рек, благополучно жить и здравствовать до самого убоя.

Добыть ключевую воду не представляло ни малейшего труда — как было уже сказано ранее, любой мало-мальски уважающий себя город, не говоря уже о деревне, всегда ставился там, где обретался внизу водоносный слой; это было жизненно необходимо во время многочисленных войн и осад. Кроме колодцев и ключей вода при малейшей возможности подавалась через фонтаны или акведуки, а для того, чтобы разжиться особенно чистой водой — снеговой, дождевой, а еще лучше — ледниковой, ставили цистерны или посылали в горы специально нанятых людей.

Вопрос о якобы грязной и непригодной для питья средневековой воде окончательно решается, если вспомнить, что H_2O необходима не только для того, чтобы ее пить из стакана. На воде варили супы, ставили тесто для хлеба и пирогов, ее же использовали для приготовления сыров, пива, ею разводили вино и т. д., и т. п. Будь ситуация в самом деле столь ужасна, как ее любят живописать современные мифотворцы, желудочно-кишечные заболевания стали бы настоящим бичом средневековой эры. Однако тогдашние документы, на удивление, содержат информацию подобного рода в количестве очень скромном. В самом деле, холера и дизентерия свирепствовали в армиях —

чаще всего во время долгих осад, когда скученность и антисанитария огромного лагеря делали свое неизбежное дело. В остальном — уже множество раз упоминавшийся парижский Горожанин, который вел свой знаменитый «Дневник» на протяжении долгих 35 лет, старательно отмечая в нем всевозможные катастрофы и эпидемии, произошедшие на долгом авторском веку, практически не упоминает болезни, чьи симптомы говорили бы о расстройстве пищеварения.

На самом деле, выраженная нелюбовь средневекового человека к простой воде имела в качестве основания тогдашнее отношение к любому напитку как к «жидкому хлебу», должному питать организм наравне с любой иной пищей. Воде, как слишком природной и целиком естественной, в подобном отказывали, и посему выражение «пьющий исключительно воду» относилось всегда и только к строгим аскетам, отказывавшим себе в ином во имя веры, или к заключенным, приговоренным к этому в качестве наказания.

Пили воду также паломники, отправлявшиеся на поклонение многочисленным христианским святыням — в качестве исполнения обета или же по необходимости, когда вдалеке от человеческого жилья ничего лучшего найти было попросту невозможно.

В этом случае воду очищали с помощью кипячения, после чего дополнительно отфильтровывали ее через шерстяную ткань или через хлебный мякиш. Более сложный способ очистки состоял в том, чтобы вскипятить воду, растянув над котелком полоску ткани, а затем эту же полоску, напитавшуюся паром, выжать над чистой посудиною. Воду также фильтровали через слой глины или воска... в общем, предкам сложно отказать в изобретательности.

Качество и вкус воды можно было улучшить, подкисляя ее уксусом или соком лимона. В ход также могли идти по необходимости выжимки из лука, чеснока, айвы, граната и т. д. — впрочем, как вариант, можно было пить ее, заедая всем вышеперечисленным, что и делалось в достаточной мере охотно.

Фруктовые соки известны с глубочайшей древности. Средневековые в особенности высоко ставило те, что обладали выраженным кислым вкусом, особенно любимым в ту эпоху. Доброй славой пользовались соки из вишни, сливы, ягод, персиков, в позднейшие времена также из сладких апельсинов и т. д. — другое дело, что это были напитки исключительно весенне-летние, скоропортящиеся и потому не слишком распространенные. Сколь о том можно судить, соки выжимали способом, известным со времен античной древности: из фруктов

вынимались крупные центральные косточки, из яблок или груш вырезалась сердцевина, затем фрукты или ягоды давили руками, толкли в ступках, если речь шла о больших количествах — отправляли под примитивный пресс. Дальше полученную кашицу заворачивали в шерстяную или льняную ткань и с силой выжимали. Кисло-сладкие соки с кусочком льда жарким летом, без сомнения пользовались немалым спросом у всех классов тогдашнего общества.

В глухих деревнях, в особенности на севере, пили коровье или козье **молоко**. У горожан пользовалось доброй славой **миндальное молочко**, которое изготавливали, смешивая с водой (опять с водой!) тонко перемолотый сырой миндаль. Несколько менее распространено было **ореховое молочко**, изготавливавшееся тем же способом из лесных орехов.

Популярны в качестве прохладительных напитков были **малиновая вода** (ее получали, заливая чистой холодной водой кашицу из малины с небольшим количеством меда (для богачей — сахара) и лимонного сока, после чего процеживая через ткань или тонкое сито). По тому же рецепту изготавливалась не менее популярная **черешневая вода**. **Виноградную воду** или **воду из чернослива** (ср. фр. *dépense* или *piquette*) получали, заливая водой выжимки, остававшиеся в процессе изготовления вин или наливов. Яблочную воду (*dépense de pommes*) получали, заливая водой размолотые в кашу плоды и отцеживая ее затем вместе со свежавыжатым соком.

Сладкоежкам по нраву приходились сиропы на медовой, солодовой или для богачей — сахарной основе, причем самыми распространенными были сиропы из персика, клубники, а для тех, кто мог себе это позволить, — из экзотических абрикосов, привозившихся из Испании.

И наконец, сколь ни удивительным это может показаться, большой популярностью пользовался **чай**. Конечно, это был не привычный нам китайский или индийский чай — он войдет в моду уже в Новое время, — но всевозможные травяные отвары или настои, на производстве которых специализировались тогдашние кондитеры. Любопытно, что до сих пор чай на травяной основе — в отличие от китайского черного или зеленого чая («*thé*»), во Франции обозначают средневековым словом «*tisane*».

Известны и любимы всеми классами общества были чаи на основе обжаренного ячменя, изюма, лакрицы, чернослива и, наконец, фиников или средиземноморской ююбы. Эти чаи можно было пить и горячими, и холодными в любое время года, и, судя по всему, они сохраняли популярность до тех самых пор, пока их

окончательно не вытеснили и не отправили во тьму забвения новомодные чай, кофе и какао.

Хмельной мед

Опять же, сколь о том можно судить, умение изготавливать медовые напитки восходит к седой древности. Питный мед известен у множества народов, включая англо-саксов, скандинавов и, наконец, славян. Что касается средневековой Франции, мед занимал место достаточно скромное, оставаясь напитком региональным и сравнительно мало распространенным, по этой причине мы также коснемся этой темы достаточно вскользь.

О происхождении питного меда за отсутствием точных археологических данных мы можем судить весьма приблизительно. По всей вероятности, как в случае с прочими пьянящими напитками, его изобретение своим происхождением обязано было случаю: пчелиный мед способен бродить сам по себе, если он содержит много влаги, а в сосуд тем или иным образом (из воздуха? Воды для мытья посуды? С рук?) попадают дрожжевые грибки. Скорее всего, открытие это было сделано в разных местах совершенно независимым образом. Находился смельчак, пробовавший на вкус забродивший мед, который затем оставался вполне доволен результатом, и далее процесс начинали воспроизводить уже искусственно, видоизменяя и улучшая исконный рецепт.

Питные меды высоко ценились кельтоязычными и германоязычными варварами — к этим последним относились франки и норманны, давшие свое имя соответствующему средневековому герцогству и вполне современной провинции. Среди северных народов, несмотря на немалую конкуренцию, которую меду составляли пиво и заграничное вино, этот древний напиток упорно не желал сдавать свои позиции, кое-где просуществовав до начала Нового времени, и лишь очень постепенно исчез со столов простолюдинов и знати.

Германоязычные народы полагали мед даром богов, языческая мифология скандинавов содержит рассказ о «меди поэзии», которым безраздельно распоряжается Один — царь богов. Павшие воины, отправляющиеся в Валгаллу — загробный мир древних скандинавов — развлекаются ежедневно войной, после чего садятся пировать медом и мясом кабана — деликатесами той далекой эпохи, причем медом их исправно снабжает небесная коза Хедруна.

В Уэльсе во времена раннего Средневековья законы

требовали представлять королю все судебные решения, все новые песни и, наконец, все бочки свежеприготовленного меда. Известно, что король Кента Этельстан (X в.), прибыв с визитом к Этельфлде, был приятно удивлен количеством кувшинов с медом, которыми был заставлен пиршественный стол.

Медовар принца Уэльского занимал при дворе почетное место, исполняя по совместительству обязанности лейб-медика Его Высочества.

Во времена варварских королевств мед было принято пить из рогов и (предположительно) из глубоких раковин. Этот напиток дозволялся даже монахам, которым полагалось во время обеда делить секстарий (ок. полулитра) меда на шестерых, за ужином порции уменьшались ровно вдвое.

Один из древнейших способов приготовления меда состоит в простейшем вываривании сот с водой. Получившийся напиток охлаждают, заливают в деревянные бочонки, которые затем плотно забивают, и дают отстояться от трех или четырех дней до нескольких недель.

В Уэльсе, в отдаленных деревнях, до сих пор находится в употреблении несколько более сложный рецепт, который, судя по его наименованию (Braggot — от староанглийского Brag — солод и got — пчелиные соты), пришел к нам из седой древности. Процесс его получения во многом сходен с тем, что используют для варки пива. Для начала следует приготовить солод — пророщенные семена ячменя или пшеницы, — для чего их намачивают, затем дают набухнуть и прорасти. В результате химических процессов в зернах расщепляется крахмал и выделяется мальтоза — ячменный сахар, который, растворяясь в воде, превращается в основу для роста дрожжевого грибка. С готовым солодом, который затем размалывали жерновами или толкли в ступке, смешивали мед, добавляли специи по вкусу, все это подвергали кипячению и давали отстояться. Во время этой последней стадии происходило сбраживание меда.

И наконец, самый поздний и достаточно сложный рецепт восходит ко временам Елизаветы I — большой любительницы питного меда. Выглядит он следующим образом:

«Для изготовления меда на 1 бушель листьев шиповника, следует взять такое же количество тимьяна, половину бушеля розмарина и $\frac{1}{4}$ бушеля лаврового листа, залить все это водой и кипятить в течение получаса, затем слить полученную взвесь в объемный сосуд, дать остыть до комнатной температуры и затем отфильтровать. На каждые шесть галлонов полученной

жидкости добавить по галлону меда, и в течение получаса тщательно вымешать, после чего дать отстояться в течение двух дней, время от времени размешивая, вновь прокипятить, периодически снимая пену, и наконец, залить в сосуд из-под пива, дать отстояться в течение трех дней, после чего поместить в деревянный бочонок, смешать вместе по пол-унции соответственно молотой гвоздики и молотого мускатного ореха, поместить в холщовый мешочек, которым следует плотно закупорить отверстие в бочонке. Меду следует оставаться в подобном положении в течение полугода, после чего он полностью готов к употреблению».

Что касается собственно Франции, известно, что в XIII веке этот напиток делали в пропорции 1 часть меда на 12 частей воды, к чему также полагалось добавлять ароматные травы и сбраживать в течение одного или полутора месяцев. Это хмельное питье, именовавшееся *borgérafre*, *bogéraste* или *bochet*, высоко ценили клюнийские монахи. В документах соответствующей обители он неизменно именуется *potus dulcissimus* — что в переводе с латыни обозначает «напиток сладчайший». Монастырский мед подавался на стол исключительно в качестве лакомства в дни великих церковных праздников.

Простонародье имело собственный рецепт, т. н. жженого меда — также именовавшегося *bochet*. По отрывочным сведениям, сохранившимся до наших дней, «жженный мед» получали вывариванием (при постоянном помешивании) жидкого меда, причем процесс должен был продолжаться до тех пор, покуда варево не начнет выделять черноватый дым. Затем в котел добавляли воду, давали остыть и процеживали полученную жидкость, которую после этого следовало залить в бочонок, разбавить пивом, плотно закрыть и дать отстояться какое-то время. В качестве последнего шага к меду добавлялись ароматные травы, а состоятельные купцы или богатые землевладельцы из крестьян могли в этом случае себе позволить толику заморских пряностей — имбиря, гвоздики, гвинейского или длинного перца. Безымянный автор «Парижского домоводства», сохранивший для нас этот рецепт, рекомендует его для больных, к сожалению, не объясняя, каким образом подобный состав может помочь выздоровлению или поддержать силы. Впрочем, не будем забывать, что «Парижское домоводство» — трактат достаточно поздний, и, возможно, «медовое лекарство» является последним отголоском пиршественного меда, который в прежние времена

Сидр

Полагают, что слово *sidre* во французском языке исторически восходит к древнееврейскому *sekar*, что значит просто «алкогольный напиток». Через посредство греческого и латыни оно пришло в старофранцузский язык и сохранилось вплоть до наших дней.

Сидром во Франции именуется напиток из забродившего яблочного сока, содержащий порядка 2–5 градусов алкоголя. Впрочем, существует также грушевый сидр, носящий собственное имя — пуаре (фр. *poiré*), хотя этот последний известен и распространен куда меньше.

Для изготовления сидра следовало брать яблоки или груши в достаточной мере созревшие, причем опытные садоводы определяли степень созревания по цвету косточек плода, по его аромату и текстуре, по тому, что яблоко или грушу легче было отделить от плодоножки и, наконец, по факту того, что самые спелые из плодов уже начали сами по себе падать на землю. В любом случае, яблоки или груши, предназначенные для изготовления сидра, следовало собрать, вымыть в холодной воде и тщательно рассортировать, отбрасывая прочь побитые, лопнувшие или больные плоды.

Вслед за тем яблочную или грушевую кучу оставляли на несколько дней дозревать в тени, накрыв сверху грубым полотном, чтобы плоды приобрели дополнительную сладость и сочность — качества совершенно необходимые для того, чтобы сидр получился особенно ароматным и вкусным.

Вслед за тем сырье следовало размолоть в единую массу, и здесь в течение всей средневековой эпохи применялась обыкновенная механическая мельница, приводившаяся в движение мускульной силой людей или животных. Вслед за тем полученное сусло выжимали с помощью привычного в те времена винтового пресса, причем выделявшийся сок для дополнительной очистки пропускали через слой соломы, камыша или, наконец, через грубое льняное полотно. Полученный подобный образом фруктовый сок уже сам по себе содержал небольшое количество дрожжевых культур, и посему превратить его в сидр уже не составляло труда.

Для ферментации сок сливали в бочонки или кадки, заполняя их приблизительно наполовину, и закрывали сверху опять же куском грубого полотна. Через несколько дней в сосуде начинался бурный процесс брожения, после чего ткань убирали и

оставляли кадушку или бочонок открытым, ежедневно удаляя со стенок образовавшуюся накипь. Приблизительно через неделю или полторы забродивший сидр следовало разбавить свежим соком и плотно закупорить сосуд, вставив в пробку смеситель — узкую изогнутую трубку для выхода углекислого газа. Процесс ферментации длится обычно до одного-двух месяцев, после чего сидр очищается, выделение газов заметно падает, а на дне остается заметное количество осадка. В качестве следующего шага молодой сидр переливали в чистый сосуд, оставляя в прежнем осадок, промывали проточной водой смеситель, закупоривали снова, и процесс продолжался в течение следующего месяца или двух. Готовый сидр оставалось лишь разлить по кувшинам (в современности — по бутылкам), плотно закупорить, и через месяц или два он был уже полностью готов к употреблению.

Нам неизвестно в точности, кто и когда изобрел сидр, предполагается, что мы в очередной раз имеем дело с открытием случайного характера, сделанным во многих местах независимо друг от друга, вероятно, еще в доисторические времена. Вполне возможно, очередной смельчак попробовал яблочный или грушевый сок, забродивший естественным образом у некоей нерадивой хозяйки, или же под руку ему подвернулись яблоки-дички, которые, перезимовав на ветках, весной наливаются жгучим перебродившим соком.

Так или иначе, первое исторически достоверное упоминание сидра относится к римским временам, когда Цезарь во время своего похода в Британию как диковинку отметил «пьянящий напиток» из яблок, который имели обыкновение изготавливать местные племена. Древние галлы, судя по всему, подобного обычая не имели, зато вместе с римлянами в их страну проникли и новые сорта яблок, и также мода на некий *rommogum* — пьянящий напиток из яблочного сока, вполне возможно, бывший предком современного сидра. В IV веке н. э. в Римской империи распространяется мода на грушевый сидр, а о яблочном сидре вскользь упоминает св. Иероним, именуя его латинским словом *sicera*.

Что касается французского Средневековья, одно из самых древних упоминаний о сидре восходит к пиру Теодориха II Бургундского (ок. 587–613 гг.), угостившего этим напитком св. Коломбана. Карл Великий в одном из своих указов требует всячески поощрять ремесло изготовителей яблочного и грушевого сидра, и наконец, латиноязычный поэт XIII в. Тьерри Бретонский указывает на *«землю Ож, что в Нормандии»* как на центр изготовления особенно качественного яблочного сидра.

Впрочем, сколь о том можно судить, вплоть до позднего Средневековья сидр оставался напитком региональным, распространенным исключительно в северных областях, где о нем вспоминали в тех случаях, когда урожай зерновых оказывался недостаточным и сварить пива в необходимом количестве было невозможно. Ситуация стала меняться в XIV веке, когда на рынках нормандского Кана количество бочонков сидра, благополучно разошедшихся по рукам, оказалось способным соперничать с количеством бочек пива, и оборотистые местные купцы доставляли ромтин или на французский манер breuvage de rommes в самую столицу, так что о том счел нужным кратко упомянуть даже анонимный автор «Парижского домоводства». Сидры в это время начинают различаться по вкусу и крепости, вслед за вином выделяются сидры сухие, полусухие, сухие игристые (брют) и, наконец, сладкие.

В годы Столетней войны, когда многие винодельческие регионы страны были разорены солдатней и дезертирами из французской и английской армий и, кроме того, частые заморозки убивали на корню виноградники и посеы зерновых, сидр стал своего рода заменителем более привычных напитков, причем налоговое ведомство, конечно же, не упустило из вида подобной перемены и поспешило обложить новомодный напиток тяжелыми поборами. В это время сидр снискал себе популярность на Атлантическом побережье страны и, конечно же, на берегах Ла-Манша, где особенно сильно сказывалось английское влияние.



Барка сидра. Илл. к книге Альдебранда «Трактат о медицине». XIV в. MS 52.XIII.26, fol.LXXVII. Библиотека Ажуда, Лиссабон, Португалия

Однако из всех многочисленных традиций изготовления сидра до нашего времени дожили две: нормандская и бретонская. Что касается первой, центром ее производства и поныне является область Ож, причем нормандский сидр отличается сладостью, содержанием спирта до 4 %, а также наличием углекислых пузырьков, которые делают его чем-то похожим на шампанское. Янтарно-желтый, с выраженной кислинкой и терпкостью, бретонский сидр скорее напоминает сухое вино. Как и в старину, сидр пьют из глиняных кружек или стеклянных бокалов. Кстати говоря, во Франции известен также безалкогольный сидр — его получают, смачивая водой и выжимая вторично яблочное или грушевое сусло, оставшееся от изготовления «полноценного» сидра. Безалкогольная разновидность предназначена для детей, но и взрослые получают немалое удовольствие от сидра со льдом

Пиво

Древнейшая технология изготовления пива, которая сумела сохраниться до наших дней благодаря папирусам и настенным росписям гробниц, относится к Египту додинастического периода.

Вкратце она выглядит следующим образом: зрелые зерна ячменя следовало размачивать в воде в течение дня, после чего разложить их на открытом воздухе, оставив высыхать в течение следующего дня, после чего вновь намочить на пять часов, после чего размолоть в сосуде с дном, превращенным в подобие сита, чтобы отделить от шелухи, могущей придать пиву ненужную горечь. Остаток разминался в ступке, превращаясь в подобие теста, к которому добавлялись дрожжи (представлявшие собой осадок, опустившийся на дно после производства прежней порции пива). Клейкое тесто, получившееся из смеси, помещали в глиняные горшки и слегка запекали над медленно горящим огнем. Полупропеченные лепешки вслед за тем следовало раскрошить, снова пропитать водой и поместить в бродильные чаны. Кашевидную массу вымешивали ногами, причем эта работа, как правило, полагалась женской. После того как мастер определял, что процесс брожения подошел к концу, перебродившую массу вновь вымешивали в сите, позволяя жидкости по каплям стекать в подставленный сосуд, и, наконец, готовое пиво разливалось по кувшинам, которые плотно закупоривались глиной и отправлялись на хранение.

Результатом была, по-видимому, слабоалкогольная мутная жижа, сладковато-терпкая на вкус и весьма бодрящая в условиях сухого и жаркого египетского климата.

Как очевидно из всего вышеизложенного, даже столь примитивная технология появилась явно не в один день и была результатом долгого и кропотливого поиска, включавшего в себя множество проб и столь же немалое число ошибок. Короче говоря, мы не знаем, где и когда возникло пивоварение и случилось ли это в каком-то одном регионе или, как то характерно для ранней истории человечества, появилось в разных местах, и вслед за тем конкурирующие варианты дополняли, улучшали и, конечно же, вытесняли друг друга.

Так или иначе, развитую для тех времен культуру пивоварения мы находим во всех основных государствах Древнего Востока — Шумере, где за варку и потребление пива отвечала весьма почитаемая богиня Нинкаси, в Палестине, Сирии, Урарту, Финикии, Месопотамии, где пиво уже разделялось на множество

сортов («черное» — самое дешевое и грубое, «красное», «белое», а также множество иных), и, как было сказано, в Египте. Здесь пиво даже превратилось в своеобразную валюту, которой наравне с хлебом выплачивали жалование государственным чиновникам.

Из смутных намеков древних авторов, к примеру Тацита, упоминающего, что кельты имеют привычку пить некое «отвратительное варево», а также на основании тех немногих археологических находок, что имеются на данный момент, можно сделать вывод, что производство пива существовало уже в доримской Галлии. Вопрос, возникло ли оно там самостоятельно или было заимствовано у египтян или иных народов Востока через посредство греков, за неимением точных сведений, стоит оставить открытым.

Однако для времен римской Галлии сомнений уже нет, многочисленные свидетельства говорят, что местные жители наряду с «благородным» вином питали не меньшее пристрастие к мутному местному пиву, которое к этому времени уже включало в себя две разновидности: душистый медовый *zyphus*, предназначавшийся исключительно для высших классов, и демократичная *sorta*, вполне доступная для рядового населения городов и деревень. Плиний Старший, со своей стороны, дает галльскому пиву имя *cervisia*. Точная этимология этого слова неясна, однако по тем или иным причинам оно закрепилось в языке, так что и поныне словом *cervoise* обозначается мутное ячменное пиво — далекий предок нынешних светлых и темных сортов.

Император Домициан (ок. 51–96 гг. н. э.) вольно или невольно поспособствовал закреплению привычки к пиву, приказав во время жестокого голода, случившегося в римской Галлии, вырубить виноградники, чтобы подобным образом освободить место под хлебные поля. Столетием позже новый римский правитель — Аврелий Проб отменил приказ своего предшественника, но привычка к пиву за это время уже успела пустить слишком глубокие корни, и романизированные галлы продолжали упорно придерживаться своих пристрастий, и лишь самые обеспеченные порой дополняли свои трапезы более дорогим вином.

Как мы помним, германские племена, подчинившие себе римскую Галлию, также питали немалое пристрастие к пиву, несмотря на недовольство католической церкви, полагавшей его «напитком поклонников Одина», и снобизму последних представителей римской знати, подчеркнуто предпочитавшей для себя «цивилизованное» вино. Впрочем, это последнее, именно в качестве напитка более дорогого и посему много более

престижного, медленно, но неуклонно принялось теснить пиво с территорий, где оно безраздельно властвовало прежде. Процесс этот был, конечно же, не быстрым и потребовал несколько веков. Так, если во времена Карла Великого все монастыри обязательно имели собственные ячменные поля и собственные мощности, предназначенные для производства пива, при Людовике Святом в огромном Париже пивоваров уже можно было пересчитать по пальцам, да и те постепенно покидали столицу, где их продукция почти не находила спроса. Ситуация начнет несколько меняться во времена Столетней войны, когда из-за вырубки виноградников и разорения земель пиво за неимением лучшего снова найдет себе спрос в столице, причем, как несложно догадаться, немедленно будет обложено соответствующим налогом.

Но это будет много позднее, а пока что пиво оказалось вытеснено на север, где виноград не рос или давал вино весьма низкого качества, тогда как привозное было не по карману для большей части населения. Землями, где пиво неизменно предпочиталось иноземному вину, были — да и остаются до нашего времени — Нормандия, Бретань и, конечно же, Фландрия, где этот напиток превратился едва ли не в символ местной культуры.

Надо сказать, что *cervisia* римского времени изготавливалась исключительно из ячменя, тогда как в позднейшие века технологии продолжали прогрессировать, так что из пивоваренных чанов стало выходить пиво в современном понимании этого слова — *bière*, для изготовления которого в ход шли овес, пшеница, просо, да и любое прочее зерно, бывшее в распоряжении у того или иного ремесленника или крестьянина. Многочисленные эксперименты привели к появлению множества сортов, можно сказать, что почти каждая область имела собственные секреты и собственные технологии производства, но особенно славилось фламандское «двойное пиво», которое «Книга ремесел» Этьенна Буало, современника короля Людовика IX именуется словом *godale*, что обыкновенно толкуют как производное от германского *god aele* — т. е. «доброе пиво». Сколь о том можно судить, «двойное пиво» содержало куда большее количество алкоголя по сравнению с обычным.

В результате Крестовых походов в страну хлынули многочисленные экзотические товары, в том числе и пряности, ставшие несколько более дешевыми, чем в прежние эпохи, и эти новшества, конечно же, не могли оставить безучастными пивоваров. Германские пивовары принялись экспериментировать, подсаживая свою продукцию, английские — таковую подслащивали. В пиво добавляли перец, плоды можжевельника,

терпентинную смолу, подвергнутую особой обработке, яблоки, хлебные крошки, шалфей, лаванду, горечавку и даже корицу или лавровый лист. Конечно же, подобные дорогие сорта предназначались для тех, кто мог себе это позволить, причем особенно изысканными полагались сорта пива с медом, амброй и, наконец, с малиной, причем их богатые потребители обыкновенное пиво, предназначенное для непритязательной публики, не без презрения именовали *petite bière* — «пивышко».

Бесчисленные разновидности пива, как чисто местные, так и заслужившие громкую известность, продолжали меняться, улучшаться, конкурировать между собой, рождая современные марки, известные без сомнения широкому читателю... и на этом мы поставим точку, т. к. дальнейший рассказ уже привел бы нас к Новому и Новейшему времени, которое по определению выходит за рамки этого издания.

Вино

При всем разнообразии и огромном выборе алкогольных и безалкогольных напитков перечисленных выше, важнейшим для всех слоев населения — от короля до полунищего крестьянина — все же было и оставалось вино.

По оставшимся описаниям, изображениям и текстам технического характера мы можем с достаточной уверенностью представить процесс изготовления вина, каким он был сотни и даже тысячи лет назад.

Все начиналось, конечно же, с виноградника, где выращивали те или иные нужные сорта. Лозы подвязывали, обрезали, по необходимости, лечили — и вот наконец, когда приходило время, грозди собирали в корзины и мешки, которые затем следовало доставить к давяльне.

Раздавливание ягод производилось руками, ногами (судя по изображениям, этот способ был наиболее распространенным во всех доиндустриальных культурах) или, наконец, с помощью примитивных прессов, после чего полученный сок сливали в некие сосуды для ферментации. Для получения белого вина использовались, как несложно догадаться, сорта со светлым соком, для красного — виноград с соком более насыщенного цвета, для улучшения внешнего вида в сосудах для сбраживания оставляли также виноградную кожуру. Вслед за тем к работе приступали мастера, должны контролировать режим температуры и влажности, а также по необходимости отцеживать молодое вино, избавляя его от неизбежного осадка. Потом с помощью тех или иных химических соединений вино осветляли и

наконец разливали по амфорам, кувшинам, бочкам и т. д.

Начало виноделия, как и многих других старинных ремесел, теряется во мгле веков. Предполагают, что речь идет еще о первобытных временах, когда древние охотники обратили внимание на привычку неких зверей питаться забродившими ягодами, другие указывают на возможность естественного брожения виноградного сока... короче говоря, никакой ясности в этом вопросе нет, и вряд ли она появится в ближайшее время. Однако в том, что касается родины вина, исследователи с достаточной уверенностью говорят о том, что ею выступил Южный Кавказ, а также Загросский хребет (в современном Иране) и Таурусские горы (Турция). Именно здесь обнаружены остатки сосудов со следами древнейших вин, которые, как полагается ныне, были произведены еще за VI тыс. лет до н. э. — причем уже в те времена различались белые и красные вина, конечно же, с нашей сегодняшней точки зрения достаточно примитивные и грубые. Однако, раз появившись, виноделие стало распространяться по всему Средиземноморскому региону, чему весьма способствовала развитая морская торговля. Безусловно, пальма первенства в этом вопросе принадлежит финикийцам, сделавшим виноторговлю одной из прибылейнейших для себя статей дохода.

Нам в точности известно, что в Египте вино пили уже во времена Древнего царства, причем сей заморский напиток был настолько дорог, что позволить его себе мог только фараон и его ближайшая родня. Впрочем, в нильской долине постепенно появились собственные виноградники, и цена белых и красных вин постепенно стала снижаться, делаясь доступной для все более широких масс населения. Вино ценили древние царства Востока, однако же классической «винной» цивилизацией без сомнения были греки. Именно с их легкой руки появились разделения винных сортов на сухие, полусухие, сладкие, полусладкие а также ныне забытые терпкие сорта. Впрочем, в отличие от грубых «варваров», упивавшихся до положения риз, античные греки всегда разводили вино водой, а для назидания порой устраивали на площадях своеобразные зрелища, которые представляли собой вусмерть пьяные рабы. Как видно, расчет был на то, что полноправные граждане побрезгуют уподобляться чему-то подобному, и, надо сказать, он вполне оправдывался.

В древнюю Галлию вино привезли именно греки — первые поселенцы колонии Массилия (будущего Марселя) на берегу Средиземного моря изначально покупали вино у проезжих купцов, а позднее стали сами выращивать виноградники для собственных нужд. Местные жители, также не отказывавшиеся от

заморских новинок, вскоре сумели распробовать вкус вина, и граница распространения виноградников неуклонно стала двигаться к северу, в особенно благоприятные климатические периоды распространяясь даже на Бретань и Нормандию. Галльские вина — золотисто-белые, душистые, с фруктовым ароматом в позднейшие времена ценились в самом Риме, и купцы из Италии раз за разом закупали целые корабли, заполненные узкогорлыми амфорами. Торговля оживилась еще более, когда хрупкие амфоры додумались заменить деревянными бочонками — предполагается, что их изобретателями стали реты — древние племена, облюбовавшие для себя альпийские долины, а терминологически инновация относится к I в. до н. э.

Но так или иначе, виноторговля продолжала процветать, и катастрофой для таковой не стало ни вторжение варварских племен (как мы помним, более привычных к пиву), ни падение Вечного города. Вероятно, во многом заслуга в том принадлежит христианству, постоянно требовавшему вина для важнейшего таинства — преосуществления. Напомним, что в католицизме причастие под двумя видами (т. е. хлебом и вином) для мирян сохранялось вплоть до XIII в., и лишь в позднейшие времена стало прерогативой одних только духовных лиц. Посему при больших соборах и монастырях виноградники продолжали существовать, а возможно, даже разрослись, однако и светские сеньоры не пожелали оставаться в стороне от подобной моды. Во-первых, как уже было сказано, вино представляло собой «римский» и уже потому весьма престижный напиток, во-вторых, привычка к нему продолжала сохраняться с античных времен. Практически каждая деревня, каждое крупное хозяйство имели собственные рецепты вина, и ситуация эта остается во многом неизменной до наших дней. Почувявшие выгоду сеньоры в скором времени ввели для себя «винный баналитет» — иными словами, обязали подданных давить виноград исключительно на господской давилльне (подобно тому, как «хлебный баналитет» требовал использования исключительно господской мельницы и печи), а за подобную «услугу», конечно же, полагалась оплата. Но мало и этого, господа присвоили себе право назначать сезон сбора винограда и продажи готового продукта для своих крестьян и для самих себя, конечно же, таким образом, чтобы господское вино могло первым отправиться на рынки и благополучно продаться без лишней конкуренции по более высоким ценам.

Рынок вина в Средневековье был огромным. В исторических работах вино не без основания именуется «питьевой водой для француза», все жители — от короля до последнего крестьянина — поглощали вино буквально литрами ежедневно, вопрос был

исключительно в качестве и стоимости, соответствовавших возможностям того или иного класса населения.

Впрочем, сколь ни парадоксально это может показаться, повального пьянства в Средневековье не наблюдалось. Конечно же, были любители напиться до пороссячьего визга, подобные случаи мелькают в сатирических поэмах или пьесах той эпохи, а имена высших аристократов, страдавших подобным пороком (к примеру, Карла Смелого, герцога Бургундского), сумели задержаться даже в хрониках — но, повторимся, явление это было отнюдь не массовым. Причины для того вполне ясны: во-первых, крепость средневекового вина не превышала обыкновенно 7–8 градусов алкоголя, во-вторых, по привычке, устоявшейся еще со времен греческих колонистов, его продолжали разбавлять водой. Согласитесь, чтобы в подобных условиях дойти до соответствующего состояния, требовалось приложить недюжинные усилия!..

Слабая алкогольная составляющая имела свои неприятные последствия — вина редко могли храниться более года, легко портились, уже множество раз упомянутый парижский Горожанин перечисляет «болезни вина», а попросту говоря, поражение такового вредоносными микроорганизмами, превращавшими ароматный напиток в бурду, которую можно было только выплеснуть на землю.

Также любопытно, что в течение почти всего средневекового тысячелетия аристократы предпочитали для себя исключительно белые вина, полагая красное вино слишком грубым, годным только для неотесанного простонародья. Еще более интересно, что церковь для преосуществления также использовала исключительно белое вино! Сколь о том можно судить, реальной причиной для того было нежелание даже случайно испачкать винными пятнами снежно-белую скатерть, на которую ставилась чаша. Впрочем, столь ясное и вполне житейское обоснование в скором времени подменили собой богословские толкования, сводившиеся к тому, что прихожанам следует «духовными очами» видеть кровь Господню, не имея возможности в реальности заглянуть в непрозрачную алтарную чашу.

Но так или иначе, картина станет меняться исключительно во времена Осени Средневековья, когда в моду постепенно войдут «аристократические» красные вина, в частности сухой бордосский кларет, благополучно существующий и поныне. Также стоит заменить, что цвет средневековых красных вин был несколько менее насыщенным, чем в наше время, доходя исключительно до оттенка рубина. Надо сказать, что именно в Средневековье появляются те сорта вина, что прославят Францию во всем мире

— бордо, бургундское (в особенности славились бонские виноградники), вина Эльзаса и долины Луары и т. д.

С вином было связано множество обычаев, в частности — хозяин признавал гостя равным себе, предлагая ему кубок вина. Отказ от подобного предложения воспринимался как открытый вызов и мог спровоцировать даже поединок. Бочки с дорогим вином не раз служили в качестве взяток, к примеру, герцог Бургундский Жан, которому ради успешного дворцового переворота требовалась поддержка парижских мясников, тайно отправлял им бочки бонского вина — одного из лучших в его владениях.

Как было уже многократно повторено, кухня Средневековья в абсолютном большинстве случаев основывалась на местных продуктах, несмотря на улучшение дорог в эпоху Высокого Средневековья, привозной товар все же оставался достаточно дорогим. Это касалось и вина, но с другой стороны, заморские вина были показателем престижа и богатства, посему те, кто мог себе это позволить, желали видеть на своем столе греческую мальвазию, португальский гренаш или итальянский мускат.

Но, конечно же, королем средневековых вин был гипокрас, появившийся, судя по всему, уже в Античности и остававшийся на своей высшей позиции вплоть до тех пор, покуда уже в современную эпоху его не вытеснило новомодное шампанское. Гипокрас мог делаться на основе белого или красного вина, которое подогревалось, дополнялось медом или сахаром, а также дорогими специями и процеживалось через тканый фильтр — т. н. гипократов рукав, от чего конечный продукт унаследовал свое название. Как несложно догадаться, гипокрас был очень и очень дорог и представлял собой напиток исключительно для высших классов общества.

Барон Жиль де Рэ, с легкой руки Шарля Перро превратившийся в злодея Синюю Бороду, человек весьма тщеславный, однажды угостил гипокрасом целую площадь народа, собравшегося на представление, которое барон, опять же, устроил за свой счет. Подобное угощение на современников произвело настоящий шок, в самом деле, немногим дороже было бы осыпать толпу золотыми монетами! — и так и осталось в истории в качестве каприза и взбалмошной выходки заносчивого аристократа.

Завершая этот раздел, стоит дать один из многочисленных рецептов гипокраса. Итак, советует королевский повар Гильом Тирель:

«Дабы изготовить пинту гипокраса, следует взять

три унции корицы, весьма хорошо промолотой, вкупе с унцией мекканского имбиря (или же двумя [унциями], ежели на то будет желание), половину унции гвоздики вкупе с малагеттой, шесть унций молотого сахара, и все это превратить в порошок, и засим смешать с вином: как то поставить кувшин и лить туда вино, процеживая через смесь, при том что, чем медленнее вино будет стекать, тем будет лучше, и также будет лучше таковой кувшин не встряхивать».

Глава 9

Застольные манеры

Думаю, многим памятно, что еще в советское время в приключенческой литературе и в книгах для детей, посвященных «хорошему поведению», нет-нет да всплывали образы неотесанных рыцарей, которые отхватывают мясо от цельных туш, рвут его зубами, с хрустом разгрызают кости, шумно высасывая их содержимое, и наконец, выплевывают остатки на пол, залитый пивом или соусами, и довольно вытирают руки о собственные бока.

Представили? Ужаснулись? А теперь спешим вас успокоить — если подобная картина вообще имела место, относилась она ко временам варварских орд. Как мы помним, из реальных документов, описывающих нечто, хотя бы похожее на изображенную выше отвратительную картину, нам известно только краткое замечание Посидония о галлах, рвущих мясо руками, и пара столь же отрывочных замечаний из ранних источников.

Не будем забывать, что перед глазами варваров, впервые оказавшихся в римской Галлии, был вполне себе цивилизованный и статусный пример римского застольного этикета — посему у них было чему подражать и к чему тянуться.

Впрочем, сколь о том можно судить, у Средневековья были и собственные причины для появления застольного этикета, вытекавшего из его собственного жизненного уклада. Вспомним для начала, что, кроме высокопоставленных персон, все прочие вынуждены были делить с соседом по столу тарелку и кубок, и уже потому желающим избежать ссоры и драки прямо за столом или неизбежного вызова на дуэль с непонятным исходом хочешь не хочешь приходилось считаться с соседом ближним и дальним: не крошить хлеб в общий кубок, не макать откушенным куском мяса в общую тарелку и т. д.

В дальнейшем, с появлением за столом женщин, ситуация потребовала дополнительной осмотрительности: в самом деле, никто не желал предстать свиньей в глазах противоположного пола. И наконец, на разнузданные застольные манеры, чавканье, гримасничанье и иже с ними с большим неодобрением смотрела церковь, полагая в подобном проявление одного из семи смертных грехов — чревоугодия. Наконец, когда во времена Осени Средневековья расцвела пышным цветом философия гуманизма, ставившая человека в центр мироздания, она же стала

требовать от «венца творения» соответствовать этому статусу, в том числе подчеркнуто вежливо ведя себя за столом.

Насколько известно, изначально застольные манеры появились и начали активно культивироваться при дворах королей, высших аристократов и князей церкви, т. к. сам термин «куртуазное (т. е. вежливое, учтивое) поведение» в дословном переводе будет обозначать поведение «придворное». Как то обычно бывает, высшему классу немедленно стали подражать, и куртуазные манеры прочно закрепились как минимум среди аристократов и церковников, а также в среде богатой городской верхушки. Что касается низших классов, достаточная грубость манер, по всей видимости, сохранялась до конца средневековой эры, о чем можно судить по многочисленным сатирическим сочинениям, изощряющимся в насмешках над «деревенскими» манерами.

«Со своими руками, перепачканными в жире, он не знает, как поступить, ибо привычен их вытирать о грудь и бока... Можно даже не говорить о том, что он имеет обыкновение облизывать пальцы, испачканные в соусе, уверяют даже, что он обсасывает пирожки... А ежели ест порей, то начинает всегда со стеблей, вонзая в них зубы, и далее из раза в раз обмакивает их в солонку пожеванным концом...»

Конечно же, во все времена неряхи существовали даже на самых высоких ступенях иерархии, однако их поведение осуждалось не только в узком кругу, но также во всеуслышание. В частности, непопулярный в народе король Людовик XI заслужил дополнительное порицание тем, что во время обеда у графа и графини де Дюнуа вздумал, во-первых, облизать пальцы, запачканные в соусе, во-вторых, поглощенный этим занятием, пропустил мимо ушей обращенную к нему учтивую речь хозяйки дома!..

Надо сказать, что застольные манеры Средневековья в том виде, в каком они сохранились до нашего времени, не слишком отличаются от современных. Единственно — существовали дополнительные правила еды с помощью собственных пальцев: есть полагалось исключительно правой рукой (обратное полагалось неуважением к хозяевам), брать куски обязательно тремя пальцами — большим, указательным и средним, тогда как два остальных напрочь исключались из процесса, конечно же, не забывая вытирать их специально для того предназначенной салфеткой, а в конце обеда по возможности споласкивать испачканные пальцы в тазике с водой.

Кроме этой чисто средневековой тонкости, все прочее будет нам хорошо знакомо и понятно. Нельзя было садиться за стол с

немытыми руками, шуметь, орать, жестикулировать, чесать голову, гримасничать и плевать, пить, не вытирая прежде губы... и т. д., и т. п. Всевозможные фолианты, должны так или иначе обучить юношество куртуазному поведению за столом, написанные в стихах и в прозе, начинают свое хождение уже с XIII века, и жанр этот остается востребованным вплоть до конца Средневековья и даже в Новое время. Стоит заметить, что сам великий Эразм Роттердамский не посчитал для себя зазорным оставить потомкам подобное руководство. Трактаты этого типа требовали от «юношей, желающих показать свою куртуазность», мыть руки, прежде чем садиться за стол, не возвращать на общую тарелку надкусанный кусок и не пытаться окунуть его в общую солонку, не пить, не вытерев предварительно губы и также не лезть бесцеремонно в чужие тарелки. Как мы видим, правила вежливости мало изменились с тех пор.

Глава 10

Пир

Несколько вступительных слов

Пир есть та часть средневековой жизни, которая хотя бы понаслышке известна большинству людей. Многочисленные «костюмные» фильмы, исторические и фэнтезийные романы щедро рисуют для нас расписные палаты, шумную толпу гостей за столами, уставленными огромными блюдами и кубками причудливой работы, жонглеров, музыкантов и шутов, развлекающих именитых гостей...

На самом деле, пиры действительно были неотъемлемой частью жизни феодальной элиты, но не только. Дело в том, что совместная трапеза еще со времен, уходящих в эпоху родового строя, знаменовала собой единение людей, связанных общей кровью, общими целями или — конечно же — подчинением одному и тому же лицу. Пиры должны были укреплять это единство, создавать дружеские и профессиональные связи между людьми, а также подчеркивать положение и статус каждого в общей иерархии. На пирах чествовали победителей, женили или выдавали замуж детей, провожали усопших и т. д. Иногда пир мог приобретать даже зловещую форму — так, в древности воины, евшие за столом своего сюзерена, иногда давали подобным образом «молчаливую клятву» последовать за господином в мир иной, и безразлично, будет ли причиной тому его гибель в бою, смерть по приказу сюзерена или, наоборот, — от естественных причин.

Ко временам Средневековья подобная кровожадность, конечно же, осталась в далеком прошлом. Пиры любили все слои населения, кроме монахов, которым, как вы понимаете, любые излишества были запрещены непреложными обетами.

Пиры устраивали и в деревнях — обыкновенно в складчину или за счет одного или нескольких богатых жителей. Поводом обычно бывали крупные религиозные или семейные праздники (свадьбы, крестины, похороны и т. д.). В городах ремесленные корпорации или религиозные братства обязательно отмечали пиром праздник «своего» святого покровителя, а также — по желанию — особенно памятные даты: день возникновения братства, день назначения нового главы и т. д., в этих вопросах все зависело исключительно от желания и личной фантазии. Города устраивали за свой счет пиры и гулянья в честь военных

побед, заключения мира или прибытия своего сеньора. В этом случае столы ставились прямо на площадях и перекрестках, вино лилось рекой, иногда в самом буквальном смысле, т. к. для него строились особые фонтаны, из которых красивые девушки чашами черпали содержимое для любого желающего, причем угощения, танцы и театрализованные представления могли продолжаться ночами напролет.

Однако пиры феодальные, особенно те, что происходили в замках высших сеньоров, конечно же, поражали воображение современников больше всего. Повторимся — пир в те времена менее всего был возможностью угоститься и приятно провести время: бьющая в глаза роскошь и пышность устройства пира были весьма эффективным средством, чтобы явить всем вокруг могущество и богатство того или иного владетельного дома, сплотить вассалов и даже привести в трепет врагов.

Феодальные пиры делились на обычные и экстраординарные. Первые устраивались по заранее определенным датам, которые избирал для себя каждый владетельный дом. В частности, герцоги Бургундские имели обыкновение устраивать обычные пиры каждое воскресенье, причем их посещение для всех мелких дворян, находящихся на службе у герцогского дома было обязательным, и представляло собой скорее скучную необходимость, чем развлечение. Экстраординарные пиры давались по особым случаям — это могла быть свадьба сына или дочери, военная победа, крестины очередного ребенка владетельной пары и т. д. Организация и устройство большого пира, как и его проведение, были делом совсем не простым, и посему давайте пройдем этот путь шаг за шагом.

Подготовка большого пира

Если говорить об обычных пирах, подготовка к ним начиналась за неделю, а то и за десять дней. В качестве первого шага к хозяину или хозяйке (порой знатные дамы имели право устраивать пиры от собственного имени, причем супруг мог появиться там лишь по приглашению своей половины) вызывался старший метрдотель соответствующего замка или дворца. На долгом и обстоятельном совещании в первую очередь обсуждали список приглашенных, вслед за чем к будущим гостям высылали конных или пеших слуг. Кстати говоря, гостями на пиру могли быть отнюдь не всегда особы голубых кровей, вежливость требовала приглашать на пиры также купцов, поставлявших хозяину продовольствие, ткани или предметы роскоши, а также

старых преданных слуг, чтобы те не считали себя обделенными. В зависимости от согласия или отказа список утверждался окончательно и подготовку можно было начинать уже со всей основательностью.

Список приглашенных был важен не только для того, чтобы уточнить, сколько еды припасти для дорогих гостей и сколько кубков поставить на стол, но также и для того, чтобы определить, сколько продуктов какой категории понадобится для предстоящего торжества. Во времена Средневековья, можно сказать, характеризовавшиеся девизом «*никакой свободы, никакого равенства, никакого братства*», хозяин пира был вовсе не обязан угощать гостей тем, что ел сам. Приглашенные строго делились на категории в зависимости от своей генеалогии и общественного положения, и блюда, которые подавались им на столы, также должны соответствовать сословию и общественному положению каждого едока.

Итак, получив уже исчерпывающие сведения касательно количества и социального состава гостей, владелец или владелица замка, держа в руках уточненный список, приглашал к себе все того же метрдотеля, а вместе с ним порой и главного повара. На этом новом совещании составлялся окончательный список блюд, количество перемен а также меню для гостей каждой категории, и места, которые каждый из приглашенных должен был занять. Метрдотель должен был также озаботиться развлекательной программой — уточнить с хозяином, какая музыка будет исполняться во время пира, каких артистов или шутов пригласить на торжество.

Задача главного повара также была не из простых: меню следовало приспособить к сезону, возможности доставки тех или иных продуктов, а также к требованиям церковного календаря. Надо сказать, что любое уважающее себя крупное феодальное хозяйство имело собственные поля, сады и скотный и птичий двор, а порой и собственные рыбные садки, где выращивали для пиров деликатесную рыбу. Однако дичь, несмотря ни на что считалась мясом особенно лакомым, а дикая рыба — предпочтительней набившей оскомину «домашней», так что рыбаки и охотники за несколько дней до предстоящего пира обязательно высылались на промысел. Того, кто доставлял в замок особенно редкую или лакомую добычу, ожидала щедрая награда. Так, для пира по случаю свадьбы короля Карла VI с его избранницей — Изабеллой Баварской — охота и рыбалка начались за два дня до собственно пира, чтобы добыча оставалась свежей и лакомой.

За пряностями, сахаром, заморскими винами и прочими

лакомствами подобного же рода слуги отправлялись на рынок, или — для особенно именитых хозяев — поставщикам летели приказы доставить все необходимое к такому-то числу. И, наконец, когда искомое оказывалось в герцогских или графских кладовых, за дело брались повара.

Пиршественные блюда обязаны были радовать не только обоняние и вкус, но иметь также вид яркий и красочный. Средневековые всегда любило оригинальность и всевозможные сюрпризы в кулинарной сфере. Птиц подавали «сидящими» на блюде в полном оперении, с коронами на головах или на шеях, особенно изобретательные вкладывали в птичьи клювы тогдашние разновидности бенгальских огней, и птица в течение короткого времени рассыпала вокруг себя искры.

Любимым блюдом был также «вооруженный петух», для чего птичку усаживали верхом на жареного поросенка, «одевали» в доспехи из серебряной фольги, дополняя их копьем, прикрепленным к одному крылу и щитом — к другому. Знаменитые пармские пироги, могущие достигать веса в десятки килограммов, для выпечки которых к печи обязательно становился сам глава кухни, имели вид крепости со стенами и башнями, над которыми возвышались фигурки солдат из раскрашенного теста и реяли многочисленные флаги. Надо сказать, что пармские пироги были столь распространены и столь часто выпекались для больших пиров, что их рецепт практически из раза в раз упоминается в поваренных книгах того времени, несколько различаясь в зависимости от страны и личных пристрастий автора.

Повара королей, герцогов и знати ниже рангом соревновались между собой в изобретательности и изысканном вкусе. В частности, мэтр Шикар, повар герцогов Савойских, умудрился подать на стол кабана, который был с одного бока сварен, с другого — изжарен. Опытные кулинары умели придавать рыбе вкус птицы или превращать простую говядину в подобие парной медвежатины... коротко говоря, фантазия в этом плане попросту не знала никаких границ. Тот же Шикар благополучно разыграл гостей, натянув на жирного гуся шкуру павлина, и гости так и не поняли, кого в сущности едят!

Ценились также «пироги с сюрпризом», из которых при разрезании вылетали живые птицы или скакали лягушки. Дамы в подобных случаях, как правило, начинали громко визжать, а кавалеры — покатываться со смеху. Но всех перешеголял Филипп Добрый Бургундский, большой охотник до подобного рода увеселений. На его свадьбе на стол был подан огромный пирог, из которого выскочил и принялся танцевать карлик в ярком наряде

и бубенцах, а за ним последовал барашек с вызолоченной шерсткой. Конечно же, подобные пироги сначала запекали, потом остужали и, вырезав достаточных размеров полость, помещали внутрь живую «начинку». Хитрость состояла в том, чтобы сделать разрез практически незаметным, так что гости до самого конца не должны были подозревать, что их ждет.

Конечно, подобные пироги для еды не предназначались (согласитесь, кто бы стал есть тесто, на котором потоптались лягушки?), и посему отработавший свое «сюрприз» уходил затем господским свиньям или нищим на паперти.

Впрочем, «несъедобные» лакомства этим не исчерпывались — зачастую на столы подавали «пироги» из глины или стекла, изукрашенные со всей изобретательностью и должны были улаживать глаза гостей, но никак не их желудки.

Необходимым этапом подготовки к пиру была установка мебели и украшение зала. Для украшения использовались, как правило, гобелены, причем цена каждого из них могла доходить до стоимости средних размеров поместья. Гобелены для свадьбы дофина Карла, будущего Карла VII Победителя, как уже говорилось, для безопасности пришлось транспортировать под охраной вооруженного отряда.

Местом проведения будущего пира, конечно же, был главный покой, однако, если гостей ожидалось слишком много (или особо важным участникам требовалось поговорить без лишних ушей), в дополнение к этому выделялся один или несколько второстепенных покоев, которые предназначались гостям более скромного положения. Соответственно, их все требовалось обустроить и украсить, и наконец, оборудовать мебелью.

После того как мебель занимала свои места, ее требовалось накрыть пиршественными скатертями. Подобные скатерти изготавливались исключительно из белого льна, с вышивкой, а также изображениями гербов хозяина и хозяйки, и свисали со столов приблизительно до половины расстояния до пола, благополучно маскируя собой доски-столешницы. Поверх основной, так сказать, скатерти, со стороны гостей укладывалась полоска небеленого полотна, должна служить общей салфеткой для вытирания рук и рта. Каждая перемена блюд требовала замены использованной «салфетки» на новую. Средневековые любили свежие запахи, потому — если позволял сезон, столы и пол усыпали живыми цветами, если нет — сбрызгивали розовой или апельсиновой водой.

Впрочем, к началу пира на столешницах оказывались исключительно пустая посуда и хлеб. В подобном состоянии стол считался готовым к приему гостей, музыканты размещались на

особом балконе или на возвышении по соседству с сидящими за главным столом, а метрдотель, его подчиненные и слуги становились на входе, чтобы объявлять имя очередной персоны и провожать каждое семейство к его местам. Детям обоего пола разрешено было являться на пиры с семилетнего возраста, семьи, как правило, располагались вместе, как обладатели единого общественного положения. Случались зануды, ссаживавшие женщин и детей общей кучей к нижнему концу стола, однако подобные эксцессы оставались единичными. Итак, гости съезжались, и праздник можно было начинать...

Конечно же, приезжающих нужно было встретить, разместить и накормить их лошадей и прислугу. Ради самых дорогих гостей ко входу иногда прокладывали ковровую дорожку — этот обычай в несколько изменившемся виде живет и сейчас на всякого рода фестивалях и церемониях. Самых почетных встречал самолично хозяин, задавая полагающиеся по этикету вопросы, он же провожал их в покои, где им предстояло отдохнуть с дороги. Всех прочих, в зависимости от ранга, встречали старший метрдотель, один из его помощников или даже простые слуги, которым, опять же, вменялось в обязанность учтиво поприветствовать прибывших и проводить их во внутренние комнаты, где предстояло тем дожидаться, когда съедутся все остальные и для трапезы будет накрыт стол.

В ожидании этого момента гости размещались в специально для того отведенных покоях (а по летнему времени — в саду) и коротали время за приятной беседой, настольными играми или, наконец, смеялись над проделками шутов или слушали музыку и пение менестрелей. Знак к началу трапезы подавал звук рога, вслед за чем гостей провожали к отведенным для них местам метрдотели и слуги. Повторимся, ни о каком равенстве, даже во время пира, не могло быть и речи, для хозяина и самых почетных гостей выделялся «главный стол», который порой дополнительно ставили на возвышение и располагали так, чтобы позади него обретался горящий камин.

Гостям высшей категории полагались личные стулья с высокой спинкой, ради дополнительного почета над их головами возвышались шелковые, шитые золотом и серебром балдахины. Самым почетным полагалось место посередине стола — как правило, его занимал хозяин, однако он из почтения мог уступить свое положение гостю высшего ранга, к примеру, так происходило, если в гостях у герцога или графа оказывался король. Хитроумный Филипп Бургундский, великий дока по части дипломатических ухищрений, имел привычку уступать высшее место за столом кардиналам римской церкви, тем самым

добиваясь для себя благосклонности и ощутимой помощи в переговорах, где эти же кардиналы имели обыкновение выступать в качестве посредников. Гостям более скромного ранга, как уже было сказано, полагались подобия длинных диванов, с деревянным сидением, высокой спинкой и многочисленными маленькими подушечками, на которые можно было сесть или удобства ради подложить под спину. Скромным визитерам оставалось довольствоваться скамьями или табуретами.

Любопытно, что на особо роскошных пирах могла присутствовать еще одна категория — зрители. Это были, как правило, представители простонародья, которым рачительный хозяин престижа ради позволял стоять у стен пиршественной залы, глядя, как угощаются важные гости. Впрочем, подобное самолюбование тщеславному господину или госпоже порой выходило боком — так, на коронации юного Генриха VI в Париже толпа простонародья, вломившись в залу, кинулась к столам, расхватала все, до чего смогла дотянуться и, наконец, уселась на места для приглашенных, так что именитым купцам и городским старшинам мало того, что пришлось едва ли не локтями прокладывать себе путь, так еще и находить свои места занятыми и выслушивать оскорбления в ответ на просьбы их освободить. Порядок пришлось наводить с помощью стражи, и праздничная атмосфера, как несложно догадаться, была испорчена вконец.

В другой раз, во время коронации Изабеллы Баварской, супруги несчастного Карла VI Французского, толпа своим напором обрушила один из столов и расстроила театральное представление, должное развлекать многочисленных гостей. Из-за толкотни и давки в зале стало настолько душно, что королева упала в обморок, и, чтобы привести ее в чувство, пришлось срочно разбить одно из окон, а лишних зрителей выпроваживать опять же — с помощью солдат. Впрочем, оставим в стороне столь экзотические эксцессы и вернемся к нашему повествованию.

Пиршественная трапеза

Повторимся, что пир начинался со звука особого рога — в документах той эпохи он зачастую именуется водяным — *corne d'eau*, т. к. прежде чем занять свои места у пиршественного стола, гостям полагалось стоя ожидать, пока к каждому из них не приблизится пара слуг — один с тазиком, другой с кувшином и полотенцем через плечо, чтобы гость мог помыть руки перед началом собственно пиршества. Кстати говоря, в воду для мытья рук имели обыкновение добавлять настой шалфея (отличное дезинфицирующее средство!) или отдушивать ее апельсинами,

розами, и т. д. Любопытные рецепты подобной ароматизированной воды сохранил для нас анонимный автор «Парижского домоводства». На столах к этому времени уже были постелены скатерти и стояла посуда. Гостям предстояло чинно разместиться за столами и в молчании выслушать короткую молитву, которую произносил господский капеллан или высший из присутствующих духовных лиц, благословляя еду и питье.

Собственно пир состоял из нескольких перемен (эти перемены именовались на среднефранцузском языке *assiettes*, или *plats*), обыкновенно их бывало от трех до пяти. В моде была т. н. французская подача (*service à la française*), когда на стол одновременно ставились несколько дюжин разнообразных блюд с угощениями, соответствующими каждой перемене. Когда гости насыщались, все блюда так же одновременно уносились прочь и равным образом менялись на другие. Впрочем, из этого кажущегося невероятным обилия еды каждый гость имел возможность попробовать буквально ничтожную часть — только те блюда, которые слуги ставили непосредственно перед ним и его ближайшим соседом.

Уже в Новое время эта мода уйдет в прошлое, и ее сменит «русская подача» (*service à la russe*), ставшая модной при последних Людовиках, когда все блюда — от салатов до сладких пирогов и вин будут ставиться на стол одновременно, и каждый желающий сможет выбрать для себя то, что ему больше понравится.

Итак, пир открывался легкими закусками, которые (опять же повторимся) составлялись из сезонных фруктов, заварных булочек, а также соленых блюд, должных возбуждать аппетит, — мясных или кровяных колбас или пирожков. К закускам принято было подавать легкие вина, ароматизированные фруктами, травами и, конечно же, драгоценными пряностями. Это могли быть как вина французского происхождения, так и привозные — португальские, греческие и т. д.

Но вот гости заканчивали угощаться закусками, после чего менялись приборы и полотенца для вытирания рук. Следующей переменой были супы, также многочисленные и сытные, после чего на столе оказывалось жаркое; это было, конечно же, мясо, причем именитых гостей по возможности полагалось угощать дичиной, тогда как более скромный контингент вынужденно довольствовался «добрым рыночным мясом» — свиной или говяжьей. Одним из самых престижных пиршественных блюд — повторимся — была баранья лопатка, фаршированная и подкрашенная шафраном в золотистый цвет. Столь великолепное угощение полагалось исключительно высшей аристократии,

нетитулованному дворянину порой за всю свою жизнь так и не удавалось попробовать ничего подобного. Рецепт этого престижнейшего блюда сохранил для нас анонимный автор «Парижского домоводства»: с бараньей лопатки полагалось срезать мясо, превратить таковое в тонкий фарш, смешать с сыром, мелкими кусочками омлета и пряностями, вслед за тем вновь поместить поверх кости, обернув сверху в т. н. жировую сетку — соединительную ткань, обволакивающую баранью печень, и для верности закрепить с помощью острых деревянных штырей. Вслед за тем баранье плечо жарилось на вертеле или решетке, в результате чего жировая сетка растворялась, оставляя тонкие волокна соединительной ткани, прочно удерживавшие блюдо. Готовая баранья лопатка подавалось на стол золотистой от шафрана, впрочем, особо тщеславные господа приказывали столь роскошное угощение дополнительно украшать тонкими золотыми листочками. Напомним, что безымянный автор этой книги — богатый купец — имел обыкновение принимать в своем доме не только простолюдинов, но и важных господ, и посему в его книге выделяется специальный раздел, посвященный визитам знатных и тому, какими блюдами хозяйке дома следует их угощать.

Конечно же, богатый и дорогой вид старались придать всем блюдам, но именно в том, что касалось второго, господские повара могли развернуться во всем блеске своего мастерства. Ягнят и поросят подавали с живописным овощным дополнением, лежащими на блюдах, зачастую с пучком зелени во рту, рыбы для пира — обязательно крупные и жирные, должны были «сидеть» с высоко поднятыми головами и хвостами, в собственной коже и чешуе, чтобы издали казаться живыми. Мелких пичужек, столь любимых тогдашней аристократией, приносили обязательно на «высоких» блюдах из золота и серебра... короче говоря, даже самые скромные из гостей могли вдоволь насладиться если не вкусом, то видом роскошных пиршественных угощений, которые мимо них проносили в направлении столов для именитых гостей.

Но вот и вторая перемена подходила к концу, и наступало время интерлюдии — самой впечатляющей и, пожалуй, самой ожидаемой части пира.

Интерлюдией или интермедией (фр. *intermède*) назывались красочные представления, без которых пир не мог называться пиром. Интерлюдии бывали кулинарными или театрализованными, особо изобретательные могли и те и другие свести вместе в одно увлекательное действо.

Для этого в замок или дворец заранее приглашались артисты — фокусники, дрессировщики с собаками или обезьянами,

танцоры, певцы, и наконец, полноценные театральные труппы. В частности, известно, что Джон Бедфорд «регент Франции для короля Английского» в последний период Столетней войны, печально известный тем, что под его руководством разворачивался процесс Жанны д'Арк, — имел при своем дворе полноценную певческую и музыкальную капеллу, исполнявшую к удовольствию его гостей религиозные и светские песнопения.

Жиль де Рэ, ставший прототипом сказочного злодея Синей Бороды, имел свою театральную труппу, для которой, по-видимому, сам же писал драмы и комедии. Самой известной из них стала, без сомнения «Мистерия Орлеанской осады», где на сцене появлялись Жанна, Бедфорд, Господь Бог, и наконец, сам хлебосольный хозяин (конечно же, в исполнении профессионального актера).

В качестве спектаклей могли выступать библейские и античные сюжеты, в частности, на пиру, данном в честь коронации любимой супруги, Карл VI приказал поставить в пиршественной зале мини-крепость, должную изображать древнюю Троицу, вокруг которой разворачивалось батальное действие — троянцы против греков. Тальеван в своем сочинении подробно описывает, как следует изготавливать декорации и одевать актеров, должных изображать «битву христиан с сарацинами».

Во время знаменитого «Фазаньего пира», устроенного Филиппом, герцогом Бургундским, взорам гостей предстал огромный макет, должный изображать «битву тигра со змеем посреди пустыни». Впрочем, гости еще не успели прийти в себя, как ее уже сменила новая картина. На небольшом искусственном озере плыли кораблики, которые с помощью искусно созданных механизмов курсировали между замками, располагавшимися на берегах. Еще один «столовый» пейзаж, явленный гостям, состоял из скал, сложенных из сапфиров, среди которых «росли» цветы и бил маленький фонтан... короче говоря, не хватит книги, чтобы перечислить все, что изобретали родовитые хозяева и их верные служители, едино чтобы удивить и потрясти воображение присутствующих.

Подобные представления не только развлекали гостей, но и позволяли им несколько отдохнуть после второй перемены, прежде чем продолжить угощаться от хозяйских щедрот. Кроме того, на балконе над пиршественной залой обязательно играла музыка, и подача блюд могла из раза в раз прерываться танцами, до которых наши предки были весьма охочи, несмотря на недовольство церковников.

Напомним, что пиры имели своей целью не только (и даже не

столько!) накормить и развлечь гостей, — но со всей внушительностью продемонстрировать им богатство и могущество хозяев дома. С этой целью воображение гостей пытались поразить, предъявляя им нечто настолько удивительное и непривычное, что крупнейшие из таких пиров оказывались в центре внимания хронистов: так, изобретательный Филипп Бургундский на одном из своих многочисленных пиров приказал в главной зале выпустить цаплю, за которой гонялся господский ястреб. В другой раз гости, вошедшие в залу с полной готовностью занять свои места, увидели у одной из колонн прикованную львицу, возле которой красовалась надпись «не беспокойте мою даму». Продолжать подобные описания можно бесконечно — однако на этом стоит остановиться, предоставив желающим возможность прочитать соответствующую литературу самостоятельно.

Кулинарные интерлюдии включали в себя подачу (обязательно под музыку и обыкновенно руками красивейших юных дам и девиц) царственных павлинов, фазанов и лебедей в полном оперении. Подача сопровождалась речами в адрес хозяина и тех гостей, которых он желал подобным образом отметить, а иногда и подчеркнутыми театральными эффектами. В частности, как мы уже рассказывали, во время знаменитого «фазаньего пира», устроенного все тем же тщеславным Филиппом Бургундским, роскошного фазана, сидящего на золотом блюде, вынесла дама в глубоком трауре, должна изображать христианскую церковь, страдающую под пятой «неверных». Под негромкую, подчеркнута печальную музыку дама произнесла прочувствованную речь, обращенную к хозяину и всем присутствующим, которые в едином порыве вскочили на ноги, поклявшись в том, что в самое ближайшее время отберут Константинополь у турок. Как известно, этот поход так никогда и не состоялся, зато «фазаний пир» навсегда остался в истории как последнее «прости» уходящей в прошлое рыцарской эпохе.

На свадьбе Генриха V с Екатериной Французской на стол был подан гигантский пирог, украшенный сценами из жития св. Екатерины. Первая сцена изображала ее, спорящей с языческими философами, вторая — с колесом, символом ее мученичества, и, наконец, третья — пантеру, высоко вздымающую в лапах портрет святой. Можно представить, сколько и искусства, и терпения требовалось, чтобы вылепить все это из сладкого теста, марципана и т. д., не забыв раскрасить в подходящие цвета.

Отметим, что интерлюдии обыкновенно следовали за второй переменной или предшествовали ей — это зависело в конечном итоге от воли хозяина или хозяйки, но дело от этого не менялось.

Так или иначе, после мясного блюда и интерлюдии (или, наоборот, — интерлюдии и мясного блюда) подавался десерт, или на языке того времени *desserte*. Само слово происходит от среднефранцузского *desservir* — «убирать со стола, заканчивать трапезу». Как мы помним, на десерт всегда шли свежие, сушеные, вареные в меду, сиропе или засахаренные фрукты — причем не любые, а только те, что, по мнению тогдашних медиков, обладали способностью «закрывать живот», т. е. ограждать от расстройства пищеварения. К таковым относились груши, айва и мушмула, распространены были также всевозможные компоты из яблок, груш и миндаля, а также сыр — опять же, в соответствии с медицинскими предписаниями времени. Забавно, что вплоть до нынешнего времени французы также имеют обыкновение угощаться сырами в конце обеда.

И наконец, в качестве «заклучения» на столах оказывались сладкие вина и легкие закуски.

Гости благодарили хозяина и, по обычаю, перед уходом получали в подарок всякого рода вещи или безделушки, должные им напомнить о приятном вечере. Так, королева Изабелла Баварская после одного из пиров поднесла супругу бархатное одеяние, а он, в свою очередь, отблагодарил ее бриллиантовым перстнем. Зачастую подарком для любезных гостей служили перчатки, пояса и подобные небольшие по размеру предметы гардероба.

Впрочем, для особо почетных из них существовала еще одна перемена блюд — «выход», подаваемая уже не на стол, а в комнаты, которые любезный хозяин определял им для отдыха.

Для «выхода» использовались засахаренные или вареные в меду орехи, драже на основе драгоценных пряностей, и наконец, дорогие вина со специями и медом, после чего пир считался уже окончательно завершенным, и гости, отблагодарив радушных хозяев, отбывали прочь до следующего раза.

И мы на этом также поставим окончательную точку, приведя в конце этой главы росписи двух пиров — «скоромного» и «постного», что сумели сохраниться до наших дней.

Роспись пира монсеньора де ла Марша

Первая перемена:

Мясо с винной подливой, рагу из мяса с салом и овощами, пряный суп с корицей, дичина с гвоздикой.

Вторая перемена:

Павлины, лебеди, цапли, кролики под соусом сопике, куропатки с сахаром.

Третья перемена:

Каплуны, наполненные сливками, пироги с голубятиной, козлята.

Четвертая перемена:

Груши в гипокрасе золоченые, желе, водяной кресс.

Пятая перемена:

Белые сливки, миндаль, орехи, мягкий сыр.

Роспись постного пира аббата Ланьи

Говоря о постном пире, приведем в качестве такового роспись блюд, фигурировавших на званом обеде, который аббат Ланьи (заметим — клирик отнюдь не первой величины) дал в 1379 году в честь таких высоких гостей, как епископ парижский, председательствующий в парижском парламенте, прокурор и адвокат короны и несколько членов королевского совета. Обед был дан на 16 персон, или, как тогда выражались «на восемь мисок», пришелся на постный день, потому, как мы увидим, ни мяса, ни молочных продуктов в росписи нет.

Закуски. Вино сорта «гренаш», горячие пышки, печеные яблоки, обсыпанные белым драже, винные ягоды, запеченные в жире, копченая сельдь, кресс-салат, розмарин.

Супы. Салемин (т. е. двойная уха) из щук и линей, соленая сельдь, за ночь до пира вымоченная в воде, а также зеленое поре (рагу из овощей). В качестве приправ к супам подавались: миндаль, толченый имбирь, шафран, толченая гвоздика и прочие «малые» пряности и, наконец, драже.

Морские рыбы. Морской язык, барабуля, морские угри, палтус, лосось.

Пресноводные рыбы. Филе из щук, филе из двух карпов, выловленных в Марне, леши.

Интерлюдия. Камбала и миноги под густой подливой.

Жаркое. Морская свинья под соусом, макрели, морские языки, леши, алозы под соусом камелина или вержюсом, сладкий рис с жареным миндалем.

Десерт. Компот с белым и красным драже, слоеные пирожки, яичный флан, финики, виноград, орехи.

Заключение. Гренаш и марочные вина, вафли и прочее.

Выход. Вино со специями.

Список основной использованной литературы

Документы эпохи

Alexandre Tuetey Journal d'un Bourgeois de Paris. — Paris: H. Champion, 1881. — 477 p.

Le ménagier de Paris: traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393. — Paris: Crapelet, 1846. — V. 1–2. — 622 p.

Olivier de la Marche Mémoires. — Paris: Collection universelle des mémoires particuliers relatifs à l'histoire de France, 1785. — 422 p.

Gaston Phoebus de Phébus La Chasse de Gaston Phoebus, envoyée par lui à Messire Philippe de France, duc de Bourgogne, collationnée sur un manuscrit ayant appartenu à Jean Ier de Foix, avec des notes et la vie de Gaston Phoebus par Joseph Lavallée. — Paris: Bureau du Journal des Chasseurs, 1754 — 279 p.

Taillevant, Jérôme Pichon, Georges Vicaire Le Viandier. — Paris: Techener, 1892. — 284 p.

На русском языке

Косидовский З. Сказания евангелистов: Пер. с польск. / Послел. и примеч. И. С. Свенцицкой. — 2-е изд. — М: Политиздат, 1979. — 262 с.

Лависс, Эрнест. Эпоха Крестовых походов. — Смоленск: Русич, 2002. — 671 p. — ISBN 5-8138-0196-0

На иностранных языках

Abeilles, une histoire intime avec l'humanité / sous la direction de Martine Regert; préface de Jean Claude Ameisen. — CNRS; Paris: Recherche midi, 2019. — 159 p. — ISBN 9782749162249

Albala, Ken. The banquet: dining in the great courts of late Renaissance Europe. — Urbana: University of Illinois Press, 2007. — 223 p. — ISBN 0252031334

Alban, Gauthier. Alimentations Medievales Ve-XVIe Siecles. — Paris: Ellipses, 2009. — 176 p. — ISBN 2729843507

Ancelet-Netter. Dominique La dette, la dîme et le denier: une

analyse sémantique du vocabulaire économique et financier au moyen âge. — Villeneuve d'Ascq: Presses Univ. Septentrion, 2010. — 397 p. — ISBN 275-7401599

Arces, A. d'. Cheylard, Vallentin de Cuisine du Dauphiné: Drôme, Hautes-Alpes, Isère: de A à Z. — Paris: La Fontaine de Siloë, 1997. — 159 c. — ISBN 978-2862532165

Andraud, Adolphe Gustave Blaise, Blanqui (Adolphe-Jérôme, M.). Encyclopédie du commerçant: Dictionnaire du commerce et des marchandises, contenant tout ce qui concerne le commerce de terre et de mer. — Paris: Guillaumin et Cie, 1841. — C. 1 142. — 2252 c.

Barbier de Montault, Xavier *Traité d'iconographie chrétienne.* — Paris: Éditions Ouest-France, 2001. — T. 1. — 922 p.

Bard, Kathryn A. *Encyclopedia of the Archaeology of Ancient Egypt.* — London: Routledge, 2005. — 968 p. — ISBN 978-1 13-466-5259

Baron Dunoyer de Noirmont Histoire de la chasse en France depuis les temps les plus reculés jusqu'à la révolution. — Paris: Ve Bouchard-Huzard, 1868. — 405 p.

Baudrillart, Jacques-Joseph *Traité général des eaux et forêts, chasses et pêches: composé d'un recueil chronologique des réglemens forestiers, d'un dictionnaire des eaux et forêts, et d'un dictionnaire des chasses et pêches; avec un atlas contenant un grand nombre de tableaux et de figures.* — Paris: Huzard, 1827. — T. 9. — C. 219. — 640 c.

Bazintacchella, Sylvie Merveilles aquatiques dans les récits de voyage de l'époque médiévale // *Danièle James-Raoul, Claude Alexandre Thomasset* Dans l'eau, sous l'eau: le monde aquatique au moyen âge. — Paris: Université de Paris-Sorbonne, 2002. — C. 79121. — ISBN 978-2840502166

Bilimoff, Michèle. Histoire des plantes qui ont changé le monde. — Paris: Editions Albin Michel, 201 1. — 62 p. — ISBN 284616101 1

Bilimoff, Michèle. Histoire des plantes qui ont changé le monde. — Paris: Editions Albin Michel, 201 1. — 62 p. — ISBN 284616101 1

Bilimoff, Michèle. Promenade dans des jardins disparus: les plantes du Moyen âge d'après les «Grandes heures d'Anne de Bretagne»: Bibliothèque nationale de France, Ms. latin 9474. — Rennes: Ouest-France. — 2017. — 243 p. — ISBN 9782737374920

Birlouez, Éric. À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge. — Rennes: Ouest-France, 2009. — 127 p. — ISBN 97827373746293

Birlouez, Éric. Histoire de la cuisine et de la nourriture: du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire. — Rennes: Ouest-France,

201 1. — 135 p. — ISBN 9782737353390

Birlouez, Éric. Histoire du vin en France: de l'Antiquité à la Révolution. — Rennes: Ouest-France, 2015. — 127 p. — ISBN 782737368226

Birlouez, Éric. La civilisation du blé: pain, amidon, froment, épi, engrain, farine. — Paris: Phare International, 2002. — 68 p. — ISBN 978-2226208095

Birlouez, Éric. La santé par l'alimentation: de l'Antiquité au Moyen âge. — Rennes: Ouest-France, 2013. — 173 p. — ISBN 9782737360107

Birlouez, Éric. Sur les routes des épices. — Rennes: Ouest-France, 2013. — 173 p. — ISBN 9782737360107 — Rennes: Ouest-France, 2013. — 185 p. ISBN 9782737360183

Birlouez-Aragon, Inès Le lait, premier aliment de l'homme. — Paris: Phare international, 2001. — 125 p. — ISBN 2846160589

Blackburne-Maze, Peter Fruit: an illustrated history. — Toronto: Firefly Books, 2003. — 335 p. — ISBN — ISBN 978-2351910368

Botineau, Michel. Les plantes du jardin médiéval. — Paris: Belin, 2003. — 187 p. — ISBN 2701137853

Bord, Lucien-Jean, Mug, Jean-Pierre. La chasse au Moyen Âge: Occident latin, VIe-XVe siècle. — Paris: Le gerfaut, 2008. — 356 p. — ISBN 978-2351910368

Braga, Corin. Le paradis interdit au Moyen-Age2.: La quête manquée de l'Avalon occidentale. — Paris: Littératures comparées, 2006. — T. 2. — C. 387. — 540 c. — ISBN 978-2296003064

Briggs, Margaret. Le sel: un minéral essentiel. St-Bruno-de-Montarville: Éditions Goélette, 2019. — 59 p. — ISBN 978-2-89638-531-7

Burnet, Eliane, Burnet, Régis. Pour décoder un tableau religieux, Nouveau testament. — Anjou: Les EditionsFides, 2006. — 158 p. — ISBN 978-2762127409

Cariou, Joël, Lefort, Marie-Odile Champs. — Paris: Chêne, 2011. — 215 p. — ISBN 978-2842776237

Cassagnes-Brouquet, Sophie. Les métiers au Moyen âge. — Rennes: Éditions Ouest-France, 2014. — 127 p. — ISBN 978-273-736-2422

Carnoy, Henri, Blémont, Émile. Tradition revue général des contes, légendes, chants, usages. — Paris: Bureaux de la Tradition, 1893. — V. 7. — 351 p.

Chérueil, Adolphe. Dictionnaire historique des institutions, mœurs et coutumes de la France. — Paris: Hachette et cie, 1884. — V. 2 — Éd. 6. — 1278 p.

Clason, Christopher R. Rural Space in the Middle Ages and Early Modern Age: The Spatial Turn in Premodern Studies. — NY: Walter de

Gruyter, 2012. — 930 p. — ISBN 978-3110285420

Cokayne, Karen. *Experiencing Old Age in Ancient Rome*. — London: Routledge, 2013. — 256 p. — ISBN 978-1 136-000-065

Dalby, Andrew. *Dangerous tastes: the story of spices*. — Berkeley: University of California Press, 2000. — 184 p. — ISBN 0520227891

Decloquement, Françoise. *Moutarde en Bourgogne*. — Saint-Cyr-sur-Loire: A. Sutton, 2002. — 126 p. — ISBN 2842537254

Desportes, Françoise. *Le Pain au Moyen âge*. — Paris: Olivier Orban, 1987. — 228 p. — ISBN 978-2855653501

Dubrion, Roger-Paul. *Les routes du vin en France au cours des siècles*. Paris: Campagne & compagnie: GFA, 201 1. — 239 p. — ISBN 9791090213043

Duby, Georges, Erlande-Brandenburg, Alain, Favier, Jean, Le Goff, Jacques Dictionnaire du Moyen Âge, histoire et société. — Billancourt: Encyclopaedia Universalis, 2015. — 2073 p. — ISBN 978-2852291379

Durand, Alfred. *La vie rurale dans les Massifs volcaniques des Dores, du Cézallier, du Cantal et de l'Aubrac*. — Saint-Just-près-Brioude: EDITIONS CREER, 2006. — C. 225. — 530 c. — ISBN 978-2848190570

Durantel, Pascal. *Le sanglier et ses chasses*. — Chamalières: Editions Artemis, 2007. — 1 19 c. — ISBN 978-2844166036

Elwell, Walter A., Wesley Comfort, Philip Tyndale. *Bible Dictionary*. — Carol Stream: Tyndale House Publishers, Inc., 2001. — 1336 c.

L'Encyclopédie visuelle des aliments. — Montréal: Les Éditions Québec Amérique Inc., 1996. — C. 688. — ISBN 978-2-7644-1098-1

Encyclopedia Britannica Inc. — Chicago: 2010. — T. 7. — ISBN 593398379

Encyclopédie méthodique: ou par ordre de matières: par une société de gens de lettres, de savants et d'artistes. — Paris: Panckoucke, 1782. — 796 p.

Faas, Patrick, Whiteside, Shaun. *Around the Roman Table: Food and Feasting in Ancient Rome*. — Chicago: Chicago University Press, 2005. — 371 c. — ISBN 978-022623-3475

Falciai, Lucia, Minervini, Roberto, Bernucci, Paolo. *Guide des homards, crabes, langoustes, crevettes et autres crustacés décapodes d'Europe*. — Paris: Delachaux et Niestlé, 1996. — C. 41. — 287 c. — ISBN 260-300994X

Gautier, Alban. *Alimentations médiévales, Ve-XVI^e siècle*. — Paris: Ellipses, 2009. — 176 p. — ISBN 9782729843502

Godard, Missette. *Le goût de l'aigre: essai de gastronomie historique*. — Paris: Quai Voltaire, 1991. — 336 p. — ISBN 2876530589

Grand, Rogers. *L'agriculture au moyen âge: de la fin de l'empire*

romain au XVI^e siècle. — Paris: E. de Boccard, 1950. — T. 3. — 740 c.

Herbst, Sharon T., Herbst Ron. The Cheese Lover's Companion: The Ultimate A-to-Z Cheese Guide with More Than 1,000 Listings for Cheeses and Cheese-Related Terms. — NY: Harper Collins, 2010. — C. 93. — 576 c. — ISBN 978-0062011558

Herlihy, David. The Black Death and the Transformation of the West. — Cambridge: Harvard University Press, 1997. — 122 p. — ISBN 978-0674076136

Hermann, Marie-Thérèse. La cuisine paysanne de Savoie. — Montmélian: La Fontaine de Siloë, 2006. — C. 198. — 255 c. — ISBN 978-2842061487

Hornsey, Ian S. A history of beer and brewing. — Cambridge: Royal Society of Chemistry, 2003. — 742 p. — ISBN 0854046305

Jacob, P.L., Seré, Ferdinand. Le moyen âge et la renaissance: histoire et description des mœurs et usages, du commerce et de l'industrie, des sciences, des arts, des littératures et des beaux-arts en Europe. — Paris: Administration: 5, 1848.

Jackson, Christine E. Peacock. — London: Reaktion Books, 2006. — 192 c. — ISBN 978-1861894960

James-Raoul, Danièle. Inventaire et écriture du monde aquatique dans les bestiaires // *Danièle James-Raoul, Claude Alexandre Thomasset* Dans l'eau, sous l'eau: le monde aquatique au moyen âge. — Paris: Université de Paris-Sorbonne, 2002. — C. 175–226. — ISBN 978-2840502166.

Kurlansky, Mark. La grande épopée du sel: une histoire du monde, Lachapelle-sous-Aubenas, France: Hozhoni. 0 216 p. — ISBN 9782372410595

La bible de l'apiculteur: abeilles, miels et autres produits: pratique de l'apiculture, recettes, histoire, ruches et ruchers. — Paris: Delachaux et Niestlé, 2013. — 412 p. — ISBN 9782603018934

Lacroix, Paul. Manners, Customs, and Dress during the Middle Ages and during the Renaissance Period. — NY: Skyhorse Publishing, 2013. — 592 c. — ISBN 978-1626361812

Lacroix, Paul, Seré, Ferdinand. Le Moyen Age et la Renaissance: histoire et description des mœurs et usages, du commerce et de l'industrie, des sciences, des arts, des littératures et des beaux-arts en Europe. — Paris: Administration 5, 1848. — T. 1. — C. 79. — 228 c.

Lauriou, Bruno. Écrits et images de la gastronomie médiévale. — Paris: Bibliothèque national de la France, 2011. — 94 p. — ISBN 9782717724721

Lauriou, Bruno. Le règne de Taillevent: livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen âge. — Paris: Publications de la Sorbonne, 1997 — 424 p. — ISBN 2859443193

Lauriou, Bruno. Manger au Moyen Âge: pratiques et discours

alimentaires en Europe aux XIV^e et XV^e siècles. — Paris: Hachette, 2002. — 298 p. — ISBN 2012354432 Lauriou, Bruno. Une histoire culinaire du Moyen Âge. Paris: H. Champion, 2005. — 476 p. — ISBN 2745310852

Lecat, Jean-Michel. La grande histoire du pain et des boulangers: des origines à nos jours. — Paris: Editions de Lodi, 2006. — 278 p. — ISBN 978-2846902649

Leguay, Jean-Pierre. Le feu au Moyen Âge. — Rennes: Presses universitaires de Rennes, 2015. — 501 p. — ISBN 2753525064

Leguay, Jean-Pierre. L'Eau dans la ville au Moyen Âge. — Rennes: Presses universitaires de Rennes, 2008. — 456 p. — ISBN 9782753506299

Le Mao, Caroline Meyzie, Philippe L'approvisionnement des villes portuaires en Europe du XVI^e siècle à nos jours. — Paris: PUPS, 2015. — 500 p. — ISBN 9791023105063 Lhermey, Claire. Mon potager médiéval: cuisiner & cultiver plantes & légumes oubliés. — Saint-Rémy-de-provence: Équinoxe, 2007. — 126 p. — ISBN 9782841355792 Mane, Perrine. La vie dans les campagnes au Moyen Age à travers les calendriers. — Paris: Editions de la Martinière, 2004. — 207 p. — ISBN 978-273243091 1

Mary-Lafo, Jean-Bernard. Rome ancienne et moderne: depuis sa fondation jusqu'à nos jours

Marty-Dufaut, Josy Le festin medieval. — Bayeux: Heimdal, 2009. — 64 p. — ISBN 2840482096

Marty-Dufaut, Josy. Le form of cury: la cuisine médiévale de l'Angleterre au XIV^e siècle: recettes d'après le manuscrit. — Bayeux: Heimdal, 2005. — 80 p. — ISBN 9782840482727

Marty-Dufaut, Josy. Le potager du Moyen Âge: créez votre jardin médiéval. — Gémenos: Autre temps, 2006. — 246 p. — ISBN 2845212372

Mason, Laura Pine. — London: Reaktion, 2013. — 214 p. — ISBN 9781780231013

Matz, Samuel A. Chemistry and Technology of Cereals as Food and Feed. — Berlin: Springer Science & Business Media, 1991. — 751 p. — ISBN 0442308302

Masson-Delmotte, V., M. Schulz, A. Abe-Ouchi, J. Beer, J. Ganopolski, J.F. González Rouco, E. Jansen, K. Lambeck, J. Luterbacher, T. Naish, T. Osborn, B. Otto-Bliesner, T. Quinn, R. Ramesh, M. Rojas, X. Shao, and A. Timmermann, 2013: Information from paleoclimate archives. In Climate Change 2013: The Physical Science Basis. Contribution of Working Group I to the Fifth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change. T.F. Stocker, D. Qin, G.-K. Plattner, M. Tignor, S.K. Allen, J. Doschung, A. Nauels, Y. Xia, V. Bex, and P.M. Midgley, Eds. Cambridge

University Press, pp. 383464, doi:10.1017/CBO9781107415324.013.

Mead — A Collection of Articles on the History and Production of Mead. — Read Books Ltd, 2016. — 28 p. — ISBN 1473355184

Mehdawy, Magd, Hussein, Amr. The Pharaoh's Kitchen: Recipes from Ancient Egypt's Enduring Food Traditions. — Cairo: American University in Cairo Press, 2010. — 240 c. — ISBN 978-1617970559

Melanges d'histoire du moyen age. — Genève: Slatkine Reprints-Érudition, 1975. — C. 774.

Michell, H. The Economics of Ancient Greece. — Cambridge: C. University Press, 1940. — 394 c.

Monot, Jean, Ricard, Patricia. Les pêches méditerranéennes: Voyage dans les traditions. — Versailles: EditionsQuae, 201 1. — C. 141. — 255 c.

Moulin, Léo. La vie quotidienne des religieux au Moyen Age, Xe-XVe siècle. — Paris: Hachette, 1978. — 383 p. — ISBN 2010033264

Mortillet, Gabriel de Origines de la Chasse, de la Pêche. Domestication. — Paris: Lecrosnier, 1890. — 516 p.

Moun, Tony. Everyday Life in Medieval London: From the Anglo-Saxons to the Tudors. — Stroud: Amberley Publishing Limited, 2014. — 256 p. — ISBN 1445615649

Naegle, Gisela. Faire la paix et se défendre à la fin du Moyen Âge. — Munchen: Oldenbourg Verlag, 2012. — 423 p. — ISBN 978-3486704815

Picot, Jean. Histoire des Gaulois: depuis leur origine jusqu'à leur mélange avec les Francs et jusqu'aux commencemens de la monarchie françoise, suivie de, Détails sur le climat de la Gaule, sur la nature de ses productions, sur le caractère de ses habitans, leurs moeurs, leurs usages, leur gouvernement, leurs lois, leur religion, leur langage, les sciences et les arts qu'ils ont cultivés etc. — Genève: J.J. Paschoud, 1804. — 355 p.

Platine (Jean-François Flandrin). Les sauces «légères» du Moyen Âge. — L'Histoire, 33 (June 1981) — pp. 87-89

Reclus, Éli Le pain. — Genève: Héros-limite, 2010. — 175 p. — ISBN 9782940358786

Renard, Adolphe. Corps gras: huiles, graisses, beurres, cires. Ouvrage contenant l'indication des lieux de provenance des corps gras, leurs fabrication, épuration, propriétés, usages, ainsi que les meilleures méthodes employées pour reconnaître leurs falsifications. — Rouen: mpr. typographique Benderitter, 1880. — C. 44. — 142 c.

Roots, Clive. Domestication. — NY: Greenwood Publishing Group, 2007. — 199 p. — ISBN 978-0313339875

Ruas Marie-Pierre. Les plantes consommées au Moyen Âge en France méridionale d'après les semences archéologiques. —

Archéologie du Midi médiéval. Tome 15–16, 1997. pp. 179–204. — doi: <https://doi.org/10.3406/amime.1997.1323>

Rumble, Victoria R. *Soup Through the Ages: A Culinary History with Period Recipes.* — Jefferson: McFarland & Company, Incorporated, 2009. — 272 p. — ISBN 9780786439614

Salaün, Mélina. *Les plantes du jardin médiéval.* — Paris: J.-P. Gisserot, 2011. — 64 p. — ISBN 9782755802573

Scully, D. Eleanor *Early French cookery: sources, history, original recipes and modern adaptations.* — Ann Arbor: University of Michigan Press, 1995. — 377 p. — ISBN 0472088777

Salza Prina Ricotti, Eugenia. *Meals and Recipes from Ancient Greece.* — Los Angeles: Getty Publications, 2007. — 122 p. — ISBN 978-0892368761

Scully, Terence. *The Art of Cookery in the Middle Ages.* — Woodbridge: Boydell Press, 1997. — 276 p. — ISBN 978-0851154305

Shepard, Sue. *Pickled, potted and canned: how the art and science of food preserving changed the world.* — Toronto: Simon & Schuster, 2000. — 366 p. — ISBN 0743216334

Smith, Page, Daniel, Charles. *The Chicken Book.* — Athens: University of Georgia Press, 2000. — 380 p. — ISBN 978-0820322131

Shrubb, Michael. *Feasting, Fowling and Feathers: A History of the Exploitation of Wild Birds.* — London: A&C Black, 2013. — 320 p. — ISBN 978-1408160060

Toussaint-Samat, Maguelonne. *Histoire naturelle & morale de la nourriture.* — Paris: Bordas, 1987. — 590 p. — ISBN 2040163700

Tomasset, Claude Alexandre. *De la Bible à Albert le Grand // Danièle James-Raoul, Claude Alexandre Thomasset. Dans l'eau, sous l'eau: le monde aquatique au moyen âge.* — Paris: Université de Paris-Sorbonne, 2002. — C. 79–121. — ISBN 978-2840502166.

Toussaint-Samat, Maguelonne. *A History of Food.* — Toronto: John Wiley & Sons, 2009. — 776 p. — ISBN 978-1444305142

Ulf Büntgen, Vladimir S. Myglan, Fredrik Charpentier Ljungqvist, Michael McCormick, Nicola Di Cosmo. *Cooling and societal change during the Late Antique Little Ice Age from 536 to around 660 AD // Nature Geoscience.* — T. 9, вып. 3. — C. 231236. — doi:10.1038/ngeo2652

Vale, Malcolm. *The Princely Court: Medieval Courts and Culture in North-West Europe, 1270–1380.* — Oxford: OUP Oxford, 2001. — 440 p. — ISBN 978-0191513329

Walvin, James. *Histoire du sucre, histoire du monde.* — Paris: La Découverte, 2020. — 285 p. — ISBN 9782348046216

Weiss Adamson, Melitta *Food in Medieval Times.* — NY: Greenwood Publishing Group, 2004. — 256 p. — (Food through history). — ISBN 978-0313321474

Weiss Adamson, Melitta Food in the Middle Ages. — NY: Taylor & Francis, 1995. — 214 p. — ISBN 978-0815313458

Watson, Ben. Cider, hard and sweet: history, traditions, and making your own. — Wodstock, Vt.: Countryman Press, 2009. — 184 p. — ISBN 97808881508192

Zohary, Daniel, Hopf, Maria, Weiss Ehud Domestication of Plants in the Old World: The origin and spread of domesticated plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin. — Oxford: Oxford University Press, 2012. — 280 p. — ISBN 9780199549061

notes

Примечания

В частности, подобный инспектор в Мюлузе (Эльзас) должен был обеспечивать распределение воды и чистку колодцев. Стоит оговориться, что упоминания о подобной должности достаточно редки — возможно, по причине плохой сохранности или неполной изученности документов.